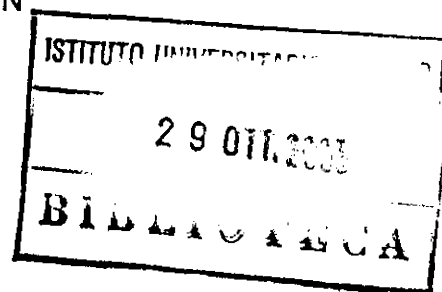


INSTITUT UNIVERSITAIRE EUROPEEN
Département Histoire et Civilisation



Une économie de l'infime

Espaces et pratiques du commerce alimentaire
à Lyon au XVII^e siècle

par

Anne Montenach

Volume II

Thèse présentée pour l'obtention du doctorat d'histoire
de l'Institut Universitaire Européen

2/c - 2

European University Institute



3 0001 0041 0432 1

175232

ANNE MONTENACH

Une économie de l'infime

Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle

(volume 2)

Thèse présentée pour l'obtention du doctorat d'histoire
sous la direction de Laurence Fontaine, professeur à l'I.U.E
Institut Universitaire Européen de Florence
septembre 2003

membres du jury :

Mme Françoise BAYARD, professeur émérite à l'Université Lumière-Lyon II
Mme Laurence FONTAINE, professeur à l'Institut Universitaire Européen de Florence
M. René FAVIER, professeur à l'Université Pierre Mendès France-Grenoble II
M. Jacques REVEL, directeur de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

LIB
944.5823
033-S
MON



DEUXIÈME PARTIE

LES ACTEURS DE L'ÉCHANGE

Longtemps les travaux consacrés à l'artisanat urbain à l'époque moderne se sont centrés sur les seules communautés de métiers. Que les historiens aient cherché à en décrire minutieusement le fonctionnement, qu'ils aient loué – dans une vision romantique – leur rôle de garantes de l'harmonie sociale, qu'ils les aient au contraire critiquées comme des freins à la croissance économique et à l'épanouissement du capitalisme, qu'ils aient vu enfin à travers elles l'émergence progressive d'une « classe ouvrière », ils ont le plus souvent considéré comme un postulat de départ le fait que l'essentiel de l'activité économique s'effectuait en leur sein¹. Plus récemment, des auteurs ont démontré au contraire que les communautés de métiers ne représentaient que la partie émergée de l'iceberg et qu'une bonne part de la production et des échanges s'effectuait en réalité, dans les deux derniers siècles du Moyen Age et à l'époque moderne, hors de leur structure normative². Dans un article prenant pour cadre l'Europe entre XIV^e et XVII^e siècle, James R. Farr relativise ainsi l'impact que le régime des guildes a pu avoir sur l'économie et démontre que non seulement les règlements de métiers étaient loin de refléter la réalité des pratiques artisanales, mais qu'en outre un certain nombre d'acteurs – au premier rang desquels les femmes et les « faux ouvriers » – évoluaient en dehors des métiers³.

Il s'agit donc ici, pour mieux comprendre le fonctionnement des échanges à l'échelle urbaine et au sein d'un secteur vital – le commerce alimentaire –, d'envisager toutes les formes d'activités, en essayant de se dégager du prisme déformant des règlements de métiers qui réduisent au rang de simples écarts à la norme celles qui leur échappent. Aussi faudra-t-il délaissier momentanément le cadre institutionnel pour tenter de se livrer à une microsociologie du monde du travail, ce qui suppose d'avoir recours à d'autres documents que les archives « officielles » des communautés de métiers – même si beaucoup d'acteurs restent insaisissables autrement que

¹ Voir, pour un bilan historiographique complet, Farr (James R.), « On the shop floor : guilds, artisans, and the european market economy, 1350-1750 », *Journal of Early Modern History*, 1997, n° 1, pp. 24-54, p. 24.

² Ferguson (Dean T.), « The body, the corporate idiom, and the police of the unincorporated worker in early modern Lyons », *French Historical Studies*, fall 2000, vol. 23, n° 4, pp. 545-575 ; Sosson (Jean-Pierre), « Les métiers : norme et réalité. L'exemple des anciens Pays-Bas méridionaux aux XIV^e et XV^e siècles », in Hamesse (Jacqueline) et Muraille-Samaran (Colette) (éd.), *Le travail au Moyen Age : une approche interdisciplinaire*, Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve, 21-23 mai 1987, Louvain-la-Neuve, U.C.L. Collège Erasme, 1990, 440 p., pp. 339-348 ; Swanson (Heather), « The illusion of economic structure : craft guilds in late medieval English towns », *Past and present*, 1988, n° 121, pp. 29-48.

par le biais des sources de la répression. Cette approche permettra en outre de remettre en question, comme certains l'ont déjà fait, l'image lisse et statique des artisans membres des métiers.

Le monde de l'artisanat et du commerce alimentaires frappe avant tout par sa diversité et la taxinomie des métiers réserve ici bien des pièges, dans un domaine où la pluriactivité et l'absence de stricte spécialisation restent encore au XVII^e siècle des réalités bien ancrées. Non seulement un artisan peut exercer, dans les faits, plusieurs métiers, mais il arrive à tout un chacun ou presque de se faire, un jour ou l'autre et de façon plus ou moins éphémère, marchand. Femmes et enfants, bien que leur activité soit rarement recensée officiellement, contribuent ainsi pour une bonne part à la production et aux échanges, au même titre que les forains et les marchands ambulants qui donnent, avec les précédents, tout son sens à l'économie de la rue. Il faut, pour compléter ce tableau d'ensemble, évoquer également tous ceux – et ce sont souvent les mêmes – qui animent les réseaux de l'économie souterraine⁴. Loin de coexister sans jamais se croiser, trois univers s'interpénètrent donc en permanence dans le secteur du commerce alimentaire comme, sans doute, dans beaucoup d'autres : celui des artisans et petits commerçants ayant pignon sur rue (mais n'appartenant pas nécessairement à un métier statué) ; celui de tous les travailleurs « hors métier » ; celui enfin des acteurs de l'économie clandestine et criminelle. De cet ensemble relativement confus émergent progressivement, au cours du siècle, des identités professionnelles de mieux en mieux définies à travers l'institutionnalisation de plusieurs communautés de métiers. Ces dernières, qui fonctionnent essentiellement sur le mode de l'exclusion, sont pourtant loin de regrouper, en 1715, l'ensemble des marchands et des artisans officiant dans le secteur alimentaire. Un certain nombre d'hommes et de femmes continuent, à cette

³ Farr (James R.), « On the shop floor... », *op. cit.*

⁴ La terminologie économique contemporaine s'applique parfois difficilement aux pratiques et aux réalités anciennes. L'expression d'« économie souterraine » désignera ici les activités qui, parce qu'elles sont prohibées et de nature criminelle (vol, contrebande), cherchent à demeurer invisibles. Les termes d'« économie parallèle » seront employés à l'inverse pour qualifier toutes les formes d'activités exercées en marge du système marchand classique ou en infraction aux règles qui le structurent, mais qui ne relèvent pas de la criminalité économique et peuvent se dérouler au grand jour. L'économie parallèle regroupe donc aussi bien les activités qui s'effectuent en dehors du cadre normatif des métiers que celles qui placent leurs propres membres en infraction aux règlements de ces derniers. Économie parallèle et économie souterraine relèvent toutes

date, d'agir hors du cadre réglementé des métiers. Plus encore, c'est bien souvent grâce à l'indulgence, voire à la complicité, des membres des métiers et des autorités urbaines que les filières de l'économie parallèle se maintiennent, ce qui paraît satisfaire aussi bien les acteurs du commerce que les consommateurs.

les deux, plus largement, de l'économie informelle, dont la caractéristique essentielle est le non-respect de la loi.

Chapitre 4

UN UNIVERS CONTRASTÉ

« Il est mesme avantageux au public qu'il y ait plusieurs marchands de bled, qu'il y en ait de petits et de gros, car plus il y en aura, plus il y aura abondance de bleds »⁵.

Dans une ville où l'échange est omniprésent et quasi permanent, chacun ou presque est aussi, un jour ou l'autre, marchand. Les sources officielles – recensements et listes des métiers – permettent d'estimer à une trentaine environ les professions liées de près ou de loin à l'alimentation, du jardinier à l'hôtelier en passant par le boucher et le boulanger. Mais il est parfois plus difficile de savoir précisément ce que vendent ou fabriquent ces artisans ou ces petits marchands. La nomenclature des métiers masque en effet encore souvent, au XVII^e siècle, une certaine confusion des activités et une absence de stricte spécialisation des artisans et des commerçants. Au fréquent cumul des occupations s'ajoute, au sein de chaque « filière » (viande, grain ou poisson par exemple), une très grande diversité des acteurs, du marchand en gros au plus petit revendeur ou détaillant. S'ils donnent par conséquent des activités urbaines une image extrêmement lissée, qu'il convient de corriger grâce à d'autres sources, les recensements, attentifs à la seule profession des chefs de feu, laissent aussi dans l'ombre tous ceux qui, à un moment ou un autre de leur existence, jouent un rôle, ne serait-ce que minime, dans les échanges. Or femmes et enfants, revendeurs et forains, ambulants et gagne-deniers apparaissent comme de précieux auxiliaires du commerce, voire comme des acteurs à part entière de l'économie. Là encore, il faut pour les appréhender avoir recours à d'autres types de documents que les recensements ou les listes des métiers, au premier rang desquels les archives de police ou de justice qui, au-delà du simple relevé d'infractions, permettent de reconstituer des éléments de vie quotidienne. Ces sources d'une très grande richesse laissent également deviner l'existence de réseaux et d'activités qui, bien que totalement illicites

⁵ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (22 octobre 1687).

et très souvent clandestins, nourrissent eux aussi les échanges à l'échelle urbaine.

I. QUI VEND QUOI ?

A côté des recensements, qui fournissent en quelque sorte une nomenclature des métiers, des sources plus précises comme les inventaires après décès aident à mieux cerner, derrière des appellations souvent simplificatrices, la réalité des pratiques marchandes et le flou relatif des catégories professionnelles. Ainsi un artisan peut vendre ou fabriquer des produits que sa « spécialité » affichée ne laisserait pas supposer ; à l'inverse, une même denrée peut passer entre des mains très différentes avant d'arriver au consommateur.

1. Le flou des catégories

Les limites des nomenclatures officielles

Les sources traditionnellement utilisées dans l'étude des catégories socio-professionnelles – recensements, listes de métiers – offrent une première image de la vaste gamme des métiers de bouche et de leur part dans la population active. Olivier Zeller relève, dans le recensement de 1597 – de loin le plus complet en comparaison de ceux de 1636 et 1709 –, 27 professions liées au secteur alimentaire : aux fournisseurs (jardiniers et laboureurs, vignerons, chasse-marée, pêcheurs) et aux simples intermédiaires qui ne transforment pas ou peu la marchandise (fromagers, fruitiers, orangiers, épiciers, grenettiers, poulaillers, poissonniers, troubleurs d'huile, revendeurs, crieurs de vin) s'ajoutent les véritables artisans (bouchers, boulangers, tripiers, vinaigriers, rôtisseurs, cuisiniers, saucissaires, bugnetiers, pâtissiers, moutardiers) et les métiers annexes (meuniers, mesureurs et vanneurs de blé)⁶. Les hôteliers et taverniers sont comptés à part. En dépit des lacunes de la source⁷, l'auteur parvient à dresser un tableau d'ensemble de la répartition des feux lyonnais par

⁶ Zeller (Olivier), *op. cit.*, pp. 338-339.

branche d'activité : l'alimentation arrive en deuxième position (369 unités sur 5317, soit 6,9 % de l'ensemble⁸, pour une ville qui compte alors entre 30 000 et 35 000 habitants au maximum), loin derrière le textile (25 %).

Une seconde source permet, un siècle plus tard, de compléter ces données. Il s'agit d'un « mémoire sur les arts et métiers de la ville de Lyon », probablement postérieur de quelques années à l'édit de mars 1691 qui, pour répondre aux besoins financiers de la monarchie, mettait sous tutelle les communautés de métiers en leur enlevant l'élection de leurs maîtres gardes et de leurs syndics, charges désormais constituées en offices héréditaires⁹. Le texte, qui dresse une liste se voulant exhaustive des professions lyonnaises constituées en corps, évoque en effet les sommes que les maîtres ont dû emprunter pour régler « ce que les arts et mestiers ont été obligé de payer au Roy il y a quelques années »¹⁰. On y relève sensiblement les mêmes métiers qu'en 1597, à l'exception précisément de ceux qui ne sont pas dotés de règlements (fromagers, fruitiers, revendeurs). La liste de ceux qui donnent à boire et à manger est en revanche plus développée qu'en 1597 puisqu'aux hôteliers et taverniers sont venus s'ajouter les gargotiers, les marchands de vin et les brasseurs de bière – dont il est précisé qu'« il y en a très peu à Lyon »¹¹ –, et enfin les « limonadiers, caffetiers et vendeurs de liqueurs », profession « nouvelle et qui s'augmente tous les jours ».

Ces deux documents constituent deux « instantanés » qui, à l'aube et à la fin de la période envisagée, offrent un aperçu de la diversité des métiers de bouche. Ces nomenclatures sont pourtant trompeuses, car elles donnent de la réalité une image extrêmement simplifiée. Ainsi, lorsqu'il compare le recensement de 1597 à l'enregistrement des Savoyards en octobre de la même année, Olivier Zeller insiste sur l'incertitude provenant des mots : d'un document à l'autre, le métier d'un même individu peut être désigné par

⁷ Très peu d'informations subsistent sur les quartiers de Saint-Just, de l'Asnerie et de Bon-Rencontre. Sur 32 minutes utilisables (une par quartier), 25 indiquent le métier de plus de 70 % des chefs de feu. cf. Zeller (Olivier), *op.cit.*, pp. 166-167.

⁸ A titre comparatif, Maurice Garden donne le chiffre très proche de 7,1 % pour 1789.

⁹ Talon (Eugène), *Les anciennes corporations d'arts et métiers à Lyon*, Lyon, L. Perrin, 1878, 74 p., p. 28.

¹⁰ A.M.L., HH 272 : Taxes et charges des communautés : mémoire sur les arts et métiers de la ville de Lyon (s. d.).

¹¹ Ce document est effectivement l'un des rares à faire mention de cette profession à Lyon. Seul le hasard d'une plainte portée devant la justice d'Ainay nous apprend qu'une certaine Marianne Cantienne vend de la bière dans le domicile de la veuve Mariette qui

des termes différents (boulangier et fournier, par exemple), termes qui ne sont pas toujours exactement synonymes (boucher est employé pour tripier)¹². Le « mémoire sur les arts et métiers » évoqué plus haut montre bien, quant à lui, la variété des produits vendus derrière une simple étiquette de corps. Les épiciers, est-il par exemple précisé, ne se limitent pas à la vente d'épices au sens strict, mais sont « ceux qui negocient en huilles, savons, fruits de Provence, harrends, morüe et plusieurs denrées et drogues qui viennent de tous pays »¹³. La terminologie des métiers telle que nous la livrent les sources administratives ne représente donc qu'un reflet figé et partiel (même s'il est encore flottant parfois) de la réalité économique et sociale¹⁴. Il faut, pour mieux approcher cette réalité, c'est-à-dire comprendre en définitive qui vend quoi, se tourner vers d'autres types de documents. Les dictionnaires de commerce, les inventaires après décès de boutiquiers qui livrent la liste des marchandises conservées par le défunt, les archives judiciaires brossant des scènes de la vie quotidienne disent tous la même absence de stricte spécialisation des métiers et la fréquence de la pluriactivité.

Une absence de stricte spécialisation

Nombreux sont les inventaires après décès qui montrent que, derrière un métier donné, un individu peut vendre en réalité des marchandises très variées. Le boucher Benoît Fenouillet laisse ainsi à sa mort plus de 80 livres de lard, mais aussi un quintal d'huile « tant noix que olive », 50 livres de merluches et 20 livres de fromages de Gruyère¹⁵. A l'inverse, le marchand fromager Claude Carre vendait du lard en plus de ses fromages de Gex et d'Auvergne¹⁶. Lard et fromage font également partie des réserves de Claude

tient le bureau de tabac au quartier de la Barre (A.D.R., 11 G 264 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel, 27 juillet 1690).

¹² Zeller (Olivier), *op. cit.*, p. 168.

¹³ A.M.L., HH 272 : Taxes et charges des communautés : mémoire sur les arts et métiers de la ville de Lyon (s. d.).

¹⁴ Coquery (Natacha) (dir.), *La boutique et la ville. Commerces, commerçants, espaces et clientèles XVI^e-XX^e siècle*, Tours, Publication de l'université François Rabelais-CEHVI, 2000, 505 p., p. 194 (interventions de Pierre Jeannin, René Favier et Jochen Hoock).

¹⁵ A.D.R., BP 1933 : Inventaire après décès de Benoît Fenouillet, boucher (12 mai 1659).

¹⁶ A.D.R., BP 1903 : Inventaire après décès de Claude Carre, marchand fromager (5 septembre 1630).

Desalemand, maître vinaigrier¹⁷, tandis que son collègue Jean Bergé laisse de l'eau de vie et de l'eau de rose¹⁸. Les marchands fruitiers se contentent rarement de cette seule catégorie de produits : Claude Baudoin vend en plus de ses oranges et citrons des olives et des câpres¹⁹, Jean Goudoin propose du savon et des cierges²⁰, Antoine Carret laisse 162 quintaux de merluches²¹. On trouve aussi du poisson (merluches, morue verte, saumon salé) et des fruits chez l'épicier Hugues Bonnard²². Les confiseurs, quant à eux, sont plusieurs à conserver des marchandises d'épicerie et ils ont, par ailleurs, des réserves tout à fait similaires à celles des confituriers : fruits en pots, confitures, massepains, pâtes de fruits, sirops²³. Plus surprenant enfin, les chandeliers sont plusieurs à vendre du lard, des jambons, des saucissons et autres produits de charcuterie, mais aussi des marchandises d'épicerie (girofle, muscade, sucre, poivre, etc.)²⁴. Savary des Bruslons note d'ailleurs dans son *Dictionnaire universel de commerce* que cette faculté leur est officiellement reconnue à Paris, où un arrêt du Parlement du 1^{er} septembre 1646 les a en outre autorisés à vendre du beurre²⁵. Quant aux épiciers de la ville, ils précisent eux-mêmes en 1691, dans une déclaration faite au sujet de leur communauté, qu'il y a à Lyon « environ cinquante ou soixante marchands epiciers dont la plus grande partie sont détailliers et revendeurs », mais qu'ils ne comprennent pas dans ce nombre « les ciergiers ny les chandeliers quy vendent plus d'epicerie, d'huile et de fruitz que les epiciers meme »²⁶. Si les quantités de produits mentionnées dans les inventaires après décès sont toujours impressionnantes, ce qui

¹⁷ A.D.R., BP 2028 : Inventaire après décès de Claude Desalemand, vinaigrier (31 juillet 1694).

¹⁸ A.D.R., BP 1995 : Inventaire après décès de Jean Bergé, vinaigrier (31 octobre 1686).

¹⁹ A.D.R., BP 1945 : Inventaire après décès de Claude Baudoin, marchand fruitier (7 décembre 1666).

²⁰ A.D.R., BP 1994 : Inventaire après décès de Jean Goudoin, marchand fruitier (21 février 1686).

²¹ A.D.R., BP 2025 : Inventaire après décès d'Antoine Carret, marchand oranger (8 janvier 1694).

²² A.D.R., BP 1961 : Inventaire après décès d'Hugues Bonnard (22 mars 1675).

²³ A.D.R., BP 1973 : Inventaire après décès de Charles Prévost, confiseur (12 août 1679) ; BP 2049 : Inventaire après décès de Claude Rativei, confiseur (23 août 1703).

²⁴ A.D.R., BP 1991 : Inventaire après décès de Claude Dusoleil, chandelier (18 janvier 1685) ; BP 2000 : Inventaire après décès de Pierre Chappuis, chandelier (12 avril 1688) ; BP 2025 : inventaires après décès de Pierre Buisson (19 janvier 1694) et de Michel Penard (6 avril 1694), chandeliers ; BP 2053 : Inventaire après décès de Jacques Rousset, chandelier (12 mai 1705).

²⁵ Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, 1723, 3 volumes, article « Chandeliers ».

²⁶ Bibliothèque municipale de Lyon (abrégé par la suite en B.M.L.), Ms Coste 1022 : Déclaration des marchands épiciers sur leur communauté (1691).

écarte l'hypothèse de simples réserves familiales et remet en question la notion de stricte spécialisation, certains professionnels paraissent plus simplement compléter à l'occasion leur activité principale par la vente de denrées variées : un boulanger, en plus de ses pains, vend sur son banc des pommes cuites²⁷ ; un ouvrier en soie se rend chez un cabaretier pour y acheter des œufs²⁸ ; un passementier trouve des boudins sur le banc du logis de l'Ecu de France à Saint-Irénée²⁹.

Si un nom de métier peut dissimuler la vente de denrées extrêmement diverses, si un même produit est souvent vendu par des professions a priori fort distinctes, certains artisans affichent quant à eux ouvertement un double – voire un triple – métier. Ces activités peuvent être proches, comme dans le cas de Raphaël Perrier, à la fois boucher et charcutier³⁰, ou de René Gallet, fermier de la volaille pour le carême de 1669, qui se déclare « maistre pastissier poulailler »³¹. Elles sont parfois, à l'inverse, sans rapport évident : Jean Roux se dit maître cordonnier et rôtisseur³², tandis qu'un dénommé Lacrose, archer de la ville, est aussi revendeur de cochons³³. Plus nombreux sont ceux qui allient à une profession donnée le commerce des grains, comme en témoignent les déclarations et prestations de serment de plusieurs marchands de blé³⁴. Outre un certain nombre de boulangers qui, comme le déclare cette veuve, achètent du blé « pour leur consommation et leur usage particulier dans le negoce de boulangerie ainsy que font presque tous les autres boulangers de la ville »³⁵, on trouve parmi les déclarants plusieurs chandeliers³⁶ – profession dont le nom cache décidément une gamme très vaste d'activités – ainsi qu'un marchand de bois et de charbon³⁷. Richard Gascon notait déjà, pour le milieu du XVI^e siècle, la

²⁷ A.D.R., BP 2851 : Sénéchaussée. Criminel (22 octobre 1668).

²⁸ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (5 novembre 1689).

²⁹ A.D.R., 12 G 392 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (18 novembre 1649).

³⁰ A.D.R., BP 1991 : Inventaire après décès de Raphaël Perrier, boucher et charcutier (10 février 1685).

³¹ A.D.R., BP 2852 : Sénéchaussée. Criminel (15 mars 1669).

³² A.D.R., BP 1975 : Inventaire après décès de Jean Roux, cordonnier et rôtisseur (31 mai 1680).

³³ A.D.R., BP 2963 : Sénéchaussée. Criminel (29 septembre 1706).

³⁴ En vertu de la déclaration royale du 31 août 1669, nul ne peut se livrer au commerce du blé sans en avoir reçu l'autorisation et s'être fait enregistrer au greffe de la police de la ville (HH 5 bis : Commerce et police des grains, 31 août 1699).

³⁵ A.D.R., BP 3611 : Sénéchaussée. Ordre public : circulation des grains (6 novembre 1699).

³⁶ A.D.R., BP 3611 : Sénéchaussée. Ordre public : circulation des grains (6 novembre 1699, 25 et 26 janvier 1700) ; A.M.L., FF 026 : Police. Lettres de fariniers et marchands de blé (29 décembre 1713).

³⁷ A.M.L., FF 026 : Police. Lettres de fariniers et marchands de blé (29 décembre 1713).

fréquence de ces doubles métiers et les alliances parfois surprenantes qu'ils révélaient³⁸. Pierre Lavergne cumule quant à lui trois professions puisqu'il est à la fois « marchand épicier, confiseur et ciergier » ; sa boutique renferme aussi bien des marchandises d'épicerie (sucre, girofle, poivre, cannelle, gomme arabique, safran, raisins, pruneaux, anis, coriandre, etc.) que des cierges, des chandelles, des fruits (griottes, coings, mûres, noix confites), de l'eau de rose, des confitures et des dragées³⁹.

Le cumul le plus fréquent reste cependant celui qui associe l'exercice d'un métier de bouche à la tenue d'une taverne, d'un cabaret, voire d'une hôtellerie, sans que l'on sache toujours laquelle de ces deux professions complète l'autre – si tant est qu'il existe entre elles une hiérarchie. Le cas lyonnais est loin de constituer une exception sous l'Ancien Régime : Edward J. Shepard note ainsi qu'à Dijon, au XVIII^e siècle, 15 % des maîtres appartiennent à deux métiers à la fois et sont alors, pour les trois quarts d'entre eux, cabaretiers⁴⁰. Donner à boire peut apparaître comme le prolongement naturel d'un « premier » métier : le maître confiseur Jean Gay vend l'été dans sa boutique de la place des Terreaux « des boissons rafraîchissantes comme glaces, limonnades, cirot, eaue de vie et autres choses »⁴¹, tandis que Gabriel Merle, pâtissier et traiteur, loue, en plus de sa boutique située rue de la Monnaie, un bas sur le quai Saint-Antoine dans lequel il tient une « beuverie »⁴². Quant au cuisinier Jean Geoffre et à sa femme, ils profitent eux aussi de la belle saison pour tenir place Bellecour une petite boutique de bois dans laquelle ils vendent de la limonade⁴³. L'article 21 des règlements des pâtissiers, promulgués dès 1575, leur permet d'ailleurs de « vendre vin en leur logis, tant a asseoir qu'a pot et en detail, suivant les anciennes coùtumes de ladite ville »⁴⁴. La tenue d'une « beuverie » peut également aller de pair avec une autre activité sans

³⁸ Gascon (Richard), *op. cit.*, pp. 381-400.

³⁹ A.D.R., BP 1914 : Inventaire après décès de Pierre Lavergne, marchand épicier, confiseur et ciergier (15 octobre 1641).

⁴⁰ Shepard (Edward J.), « Social and geographic mobility of the eighteenth-century guild artisan : an analysis of guild receptions in Dijon, 1700-1790 », in Kaplan (Steven L.) et Koepp (Cynthia J.) (ed.), *Work in France. Representations, meaning, organization and practice*, Ithaca and London, Cornell University Press, 1986, 576 p., pp. 97-130, p. 115.

⁴¹ A.D.R., BP 2868 : Sénéchaussée. Criminel (24 juillet 1680).

⁴² A.D.R., BP 2049 : Inventaire après décès de Gabriel Merle, pâtissier et traiteur (20 août 1703). Les pâtissiers sont alors spécialisés dans la préparation de tourtes salées et de pâtés.

⁴³ A.D.R., 11 G 254 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (30 août 1674).

⁴⁴ B.M.L., fonds Coste 10900 : Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon (juillet 1575).

qu'aucun lien direct – si ce n'est la nécessité d'assurer un revenu quotidien suffisant – n'apparaisse entre les deux : un marchand oranger⁴⁵, un boulanger⁴⁶ ou encore un vendeur d'huile⁴⁷ proposent de la sorte chacun du vin aux buveurs de passage. A la Croix-Rousse à l'inverse, plusieurs hôteliers se déclarent également boulangers⁴⁸.

A l'ambiguïté du vocabulaire et à la fréquence des doubles métiers s'ajoute, au sein d'une filière donnée (viande, grain ou poisson par exemple), la très grande diversité des acteurs intervenant dans la chaîne de l'approvisionnement.

2. La diversité des acteurs au sein d'une filière donnée

Cette variété des intervenants permet de distinguer non seulement les marchands de gros des vendeurs au détail, mais aussi, au sein de chacun de ces groupes, différentes catégories d'individus œuvrant en parallèle et de façon complémentaire à l'approvisionnement quotidien des Lyonnais⁴⁹.

Le monde du commerce des grains

Ainsi, le ravitaillement de Lyon en blé comme en poisson relève, en amont, à la fois de l'initiative publique et d'entreprises privées. A côté des achats effectués par les directeurs de la Chambre d'Abondance – institution de type annonaire devenue permanente en 1643⁵⁰ –, le commerce des grains est officiellement entre les mains de quatre grandes catégories de marchands, plus ou moins spécialisés selon les cas dans la vente en gros ou en détail, auxquels il faut ajouter les marchands bourguignons dont il ne sera pas question ici. Les marchands du quartier Saint-Vincent, proche du port du même nom sur la Saône où accostent les bateaux chargés de blés

⁴⁵ A.D.R., BP 2025 : Inventaire après décès d'Antoine Carret, marchand oranger (8 janvier 1694).

⁴⁶ A.D.R., 12 G 398 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (16 août 1666).

⁴⁷ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (5 novembre 1689).

⁴⁸ A.D.R., 2 B 219 : Cuire-la Croix-Rousse. Police : procès-verbaux de visites chez les boulangers et hôteliers (25 octobre 1700).

⁴⁹ Comme il a été précisé dans l'introduction générale, l'objectif de cette étude n'est pas de restituer dans leur complexité les différentes filières d'approvisionnement en amont de la ville, mais d'étudier les échanges à l'échelle de la cité. Les développements qui suivent sont donc, sur ce sujet qui mériterait une thèse entière, nécessairement succints et partiels.

⁵⁰ Voir chapitre 7.

de Bourgogne, sont présentés couramment comme « negocians en gros ez provinces esloignées et circonvoisines, et en detail en cette ville »⁵¹. Ils vendent le grain aux « bourgeois, habitans et artisans » de la ville dans leurs « boutiques, magasins et greniers »⁵², et fournissent également à crédit de nombreux boulangers qui n'ont pas « de quoy faire de grandes provisions »⁵³. Ce premier groupe de marchands n'est pas pour autant homogène, comme le révèle le mémoire qu'ils rédigent en 1687, en opposition à une sentence de police les contraignant à avoir tous en réserve en permanence au moins 300 ânées de blé. Cette obligation, écrivent-ils, est « impossible a executer de la part du plus grand nombre des suplians »⁵⁴ : si certains d'entre eux ont de quoi se tenir fournis bien au-delà de cette quantité, il y en a aussi beaucoup, à l'inverse, dont « le credit et les facultés sont sy modiques qu'il leur est impossible d'avoir une telle provision ». Ce serait, en quelque sorte, « les contraindre a quitter leur negoce et les reduire a la mandicité avec leurs nombreuses familles sy on les contraignoit d'observer une sy dure loy ». S'ensuit un éloge de la diversité des fortunes, source d'abondance pour la ville⁵⁵, et un plaidoyer en faveur des « petits » qui espèrent devenir un jour de « gros » marchands⁵⁶. Il n'en reste pas moins que, gros ou petits, ces marchands de Saint-Vincent sont tenus par les ordonnances consulaires d'approvisionner régulièrement – au moins deux fois par mois – le marché de la Grenette, en complément de la vente qu'ils effectuent dans leurs greniers ou leurs boutiques.

Le marché reste pourtant avant tout le domaine des forains et, dans une moindre mesure, des revendeurs et des grenettiers qui ne vendent qu'au détail. Les marchands de Lyon n'y sont présents que par intermittence et semblent, pour certains en tout cas, rechigner à s'y rendre. Dans leur protestation de 1687, ils s'élèvent en effet également contre l'obligation qui leur est faite, parallèlement à l'augmentation de leurs réserves, de porter dix

⁵¹ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (21 mars 1668).

⁵² A.M.L., 2 245 : *Ordonnance de nos juges et commissaires deputez suivant l'Edit de Sa Majesté, pour le fait de la police de la ville de Lyon et fauxbourgs* (29 décembre 1655).

⁵³ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (22 octobre 1687).

⁵⁴ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (22 octobre 1687).

⁵⁵ « Il est mesme avantageux au public qu'il y ait plusieurs marchands de bled, qu'il y en ait de petits et de gros, car plus il y en aura, plus il y aura abondance de bleds et ce seroit neanmoins le moyen de l'empescher sy l'on interdisoit ce negoce a ceux qui n'auroint pas de quoy faire tousiours des provisions de trois cens asnées de bled. »

⁵⁶ « On scait encor que ceux qui commencent à negotier ne peuvent pas avoir un sy grand fonds, de sorte que pour leur donner la facilité de gagnier peu à peu de quoy devenir

années de grains à la Grenette non plus deux fois par mois, mais à chaque marché, soit trois fois par semaine, le mercredi, le vendredi et le samedi. Une telle contrainte, déplorent-ils, les « consumerait en frais parce qu'ils ne scauroient faire porter dix asnées de grains a la Grenette sans qu'il leur en couste cinquante sols ou un escu, ce qui seroit une despence de trois escus par semaine et par année quatre cens trente deux livres »⁵⁷. Ces déplacements leur sont en outre d'autant plus coûteux qu'« il se perd souvent des bleds » lors du transport, que « leurs sacs s'usent et se pourrissent » et surtout qu'« il leur faut des domestiques expres pour y vaquer ». Le plus absurde est enfin que « les suplians n'y vendent jamais rien de sorte que ce sont des frais inutiles, car les bourgeois ne prennent jamais de leurs bleds mais seulement les bleds des forains ». Des prix plus élevés pratiqués par les marchands de la ville, qui chercheraient par là à se dédommager de leurs frais de transport, expliqueraient-ils une telle discrimination ou l'argument n'est-il qu'un prétexte pour éviter de se déplacer plus que de coutume ? Rien ne permet de répondre avec certitude. Toujours est-il que les autorités semblent chercher, par ce type de mesures, à instaurer sur le marché une saine concurrence entre marchands forains et marchands lyonnais, et ce dans l'intérêt des consommateurs, donc de la « tranquillité publique ». Le fait que les forains disposent de places réservées sous les arcades de la halle va dans le même sens⁵⁸. Ces derniers sont également autorisés à vendre leurs grains sur les ports, d'abord aux habitants de la ville, puis, après un délai de trois jours, aux grenettiers et aux boulangers⁵⁹.

Les grenettiers ou grenettières, « qui ne vont aux amplettes ny achapts des grains hors de la ville » mais « vendent journellement dans l'enclos, arcades et hasle »⁶⁰, se fournissent aussi bien auprès des forains que des marchands de Saint-Vincent, qui sont donc à la fois vendeurs de gros et de détail. Les grenettiers sont, comme les revendeurs, des intermédiaires entre les gros marchands et les consommateurs. Comme eux, ils sont tenus de revendre au marché les grains qu'ils achètent. Quant aux revendeurs, ils se distinguent des grenettiers en ce qu'ils ont souvent « d'autres professions

gros marchands et faire de grandes provisions, il est necessaire de leurs laisser la liberté d'avoir des petits fonds et des petites provisions ».

⁵⁷ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (22 octobre 1687).

⁵⁸ Voir chapitre 1.

⁵⁹ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (21 mars 1668).

que celle de negocier en bleds, attendu qu'ils n'en vendent que par rencontre et dans certains temps et non continuellement comme les autres »⁶¹.

La filière du poisson

Cette juxtaposition d'une filière publique et d'une filière privée, cette variété des acteurs alliée, pour certains d'entre eux, à une absence de frontière étanche entre le commerce de gros et la vente au détail se retrouvent dans la manière dont s'organise le marché du poisson. Ce dernier représente, sous l'Ancien Régime et dans une ville catholique, une part importante de l'alimentation, en particulier lors des périodes de jeûne imposées par l'Eglise.

En 1533, François I^{er} avait confirmé le droit des habitants de Lyon de faire venir dans leur ville de la marée fraîche « sans payer aucun droit et devoir de peage »⁶². L'usage est que le consulat nomme ceux qui sont chargés d'approvisionner la ville, « avec pouvoir et puissance d'aller en Provence, Languedoc, Genève et sur le lac du Bourgey acheter poissons de mer et desdits lacs » et de les conduire à Lyon en exemption de tous droits⁶³. Tout au long du XVII^e siècle – et en dépit d'un édit de Louis XIII conférant en 1620 l'hérédité aux offices de vendeurs de poissons et jurés messagers ordinaires des villes⁶⁴ –, les échevins continuent à attribuer des lettres de provision pour la messagerie et la chasse-marée entre Genève et Lyon, cette dernière fonction consistant à « voyturer et conduire les truites et autres poissons de marée ainsy qu'on a accoustumé d'y en porter dudit Genève pour en apres estre en cette ville debitez et vendus en la forme et maniere accoustumée »⁶⁵. Le prix de la ferme varie, dans la seconde moitié

⁶⁰ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (21 mars 1668).

⁶¹ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (21 mars 1668).

⁶² A.M.L., HH 375 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (décembre 1533).

⁶³ A.M.L., HH 375 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (5 novembre 1560).

⁶⁴ A.M.L., HH 375 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (10 février 1620).

⁶⁵ A.M.L., BB 166 : Registres des actes consulaires (23 décembre 1625) ; AA 009 : Correspondances consulaires. Privilèges et droits de la ville : édits, déclarations, lettres patentes, arrêts (28 février 1662) ; HH 377 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (18 juillet 1669) ; BB 227 : Registres des actes consulaires (21 mai 1671) ; AA 010 : Correspondances consulaires. Privilèges et droits de la ville : édits, déclarations, lettres patentes, arrêts (1^{er} janvier 1676).

du siècle, entre 1200 et 3000 livres par an, mais la concurrence des marchands genevois et de particuliers animant des filières illicites et concurrentes tend à rendre de plus en plus délicat le recrutement des fermiers et à faire baisser le montant des baux.

Le poisson de mer vient, quant à lui, de Provence depuis Martigues. Le 20 octobre 1654, le consulat permet à Claude Tissiel, marchand de Lyon, de faire venir à ses frais, durant le carême, de la marée fraîche de Martigues⁶⁶. Cinq ans plus tard, un brevet du roi donne à Antoine Piloherie « le droit de chassemarée de poissons de mer frais qui se transportent de la ville de Martigues et autres lieux de Provence en cette ville »⁶⁷. A compter de cette date, le bail est régulièrement renouvelé par le consulat pour un montant (30 livres par an) très inférieur à celui de la chasse-marée de Genève, signe que les profits à réaliser sont sans doute, ici, bien moindres⁶⁸. Le preneur s'engage à faire voiturier à Lyon suffisamment de poisson pour répondre à la demande des consommateurs tous les vendredis et samedis, « ensemble les quatre temps et le caresme depuis la Toussaintz jusques a Pasques, mesme en été sy faire se peut, le tout bonne et belle marchandise et la plus fraische qui pourra ». Le poisson est vendu au corps de garde de la place des Changes et au marché de la Pêcherie.

Parallèlement à cette filière animée par le consulat et qui demeure prioritaire à certaines périodes de l'année – le monopole de l'approvisionnement de la ville en truites de Genève revient ainsi, au moment du carême, au maître de la chasse-marée⁶⁹ – existent des entreprises privées. Lyon compte ainsi un certain nombre de marchands poissonniers, qui sont en quelque sorte le pendant des marchands de grains évoqués plus haut et qui se fournissent en gros – parfois en s'associant entre eux – en poissons tirés des étangs de Bresse et surtout de Dombes (carpes et brochets), par le biais de contrats de pêche passés avec les fermiers des seigneurs locaux⁷⁰. Les quartiers de Saint-Georges et de

⁶⁶ A.M.L., BB 208 : Registres des actes consulaires (20 octobre 1654).

⁶⁷ HH 377 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (10 mai 1659).

⁶⁸ A.M.L., AA 009 : Correspondances consulaires. Privilèges et droits de la ville : édits, déclarations, lettres patentes, arrêts (28 février 1662) ; HH 377 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (10 février 1678).

⁶⁹ A.M.L., 2 888 : *Ordonnance et règlement général de la police de la ville de Lyon*, Lyon, M. Goy, 1662, 178 p., 1^{ère} éd. 24 juin 1640, p. 31.

⁷⁰ A.M.L., FF 0422 : Tribunal de la Conservation. Procès et sentences (14 janvier 1695) ; A.D.R., 8 B 659 : Papiers des commerçants. Papiers de Louis Benoist, poissonnier (1670-1672).

Saint-Vincent sont par ailleurs peuplés de pêcheurs qui officient sur la Saône⁷¹. Le poisson est ensuite conservé vivant⁷² dans des bateaux-réservoirs (bachuels) que les poissonniers tiennent amarrés sur plusieurs rangs au port de la Pêcherie, à proximité du pont de Saône⁷³. Ces bateaux larges et arrondis, munis de caissons à demi immergés, sont en réalité des viviers flottants⁷⁴. Le poisson est revendu sur place soit directement aux consommateurs, soit à des détaillants, qu'il s'agisse des « poissonniers, poissonnières et merlucheres » qui se chargent de l'écouler sur le marché⁷⁵ ou des « colporteuses » qui le vendent « en destal et en destrempe » dans les rues⁷⁶. La vente de poisson séché ou salé s'effectue quant à elle en boutique, chez les épiciers mais également chez des marchands spécialisés tel le « marchand haranger » Jean Jambre qui propose des morues et des merluches⁷⁷.

Les filières du grain ou du poisson font donc intervenir, tout au long de la chaîne de l'approvisionnement, des acteurs variés qui se distinguent le plus souvent les uns des autres par la pratique exclusive du commerce de gros ou de la vente au détail, même si, nous l'avons vu, certains peuvent combiner les deux activités et si, au sein de chaque groupe, se dessinent d'autres catégories – par exemple, dans le cas du poisson, la vente au marché, la vente en boutique et le commerce ambulant. L'existence d'un double circuit de commercialisation se retrouve dans le cas du pain, à propos duquel a déjà été évoquée la complémentarité – constatée dans

⁷¹ Bayard (Françoise) et Cayez (Pierre), *Histoire de Lyon*, tome 2 : *Du XVI^e siècle à nos jours*, Le Coteau, Horvath, 1990, 479 p., p. 74. En 1671, une ordonnance des trésoriers généraux confirme le droit de pêche des habitants de Lyon, contre le fermier général des domaines de France. cf. A.M.L., AA 010 : Correspondances consulaires. Privilèges et droits de la ville : édits, déclarations, lettres patentes, arrêts (26 juin 1671).

⁷² Le poisson frais doit toujours être vendu vivant. A.M.L., 2 888 : *Ordonnance et règlement général de la police de la ville de Lyon*, Lyon, M. Goy, 1662, 178 p., 1^{re} éd. 24 juin 1640, p. 30 ; 2 247 : *Ordonnances et réglemens généraux sur le fait de la police de la ville et faux-bourgs de Lyon*, Lyon, André Laurens, 1710, 106 p., p. 7 (ordonnance du 10 septembre 1700).

⁷³ Voir les permissions d'amarrage délivrées par les échevins dans les registres de la voirie : A.M.L., DD 45 à DD 49 : Voirie. Alignements (1667 à 1712).

⁷⁴ Voir annexe 16 et Rossiaud (Jacques), « Du réel à l'imaginaire. La représentation de l'espace urbain dans le plan de Lyon de 1550 », in *Le plan de Lyon vers 1550. Edition critique des 25 planches originales du plan conservé aux archives de la Ville de Lyon*, Lyon, Archives municipales de Lyon, 1990, 80 p., pp. 29-45, p. 33.

⁷⁵ A.M.L., BB 229 : Registres des actes consulaires (7 février 1673).

⁷⁶ A.M.L., AA 010 : Correspondances consulaires. Privilèges et droits de la ville : édits, déclarations, lettres patentes, arrêts (1^{er} avril 1675).

⁷⁷ A.D.R., BP 2882 : Sénéchaussée. Criminel (3 octobre 1682).

d'autres grandes villes comme Londres⁷⁸ ou Paris⁷⁹ – entre le pain des boulangers, vendu en boutique, et le pain forain qui se débite sur les marchés. Il faut y ajouter le pain préparé à domicile et que l'on porte simplement à cuire chez le boulanger, comme en témoignent les mentions de dettes pour « cuisage » relevées dans les livres de comptes de certains boulangers⁸⁰. Cette pratique se retrouve également dans des villes comme Strasbourg⁸¹ ou Genève⁸², sans que les sources lyonnaises permettent de dire si elle a tendance à reculer au cours du siècle. Mais c'est le secteur de la boisson et de la restauration hors foyer qui demeure sans conteste celui qui fait intervenir, en parallèle cette fois et non plus tout au long d'une filière donnée, les acteurs les plus variés.

3. Boire et manger hors de chez soi : la variété de l'offre

L'architecture même de la ville, la physionomie des logements urbains expliquent en grande partie le nombre et la variété des établissements qui, à Lyon comme dans d'autres grandes villes, offrent à boire et à manger. A l'accueil au quotidien des étrangers à la ville, qui connaît chaque année un paroxysme au moment des quatre grandes foires des Rois, de Pâques, d'août et de Toussaint, s'ajoute celui des Lyonnais eux-mêmes qui, par choix mais aussi par contrainte, viennent se distraire autour d'un verre, acheter le vin nécessaire à leur foyer, se restaurer ou faire cuire leur repas.

Les contraintes de l'architecture

Tous les Lyonnais sont loin, en effet, à l'aube du XVII^e siècle, de disposer chez eux d'un espace propre à la préparation des repas. Des sondages réalisés dans les inventaires après décès pour les périodes 1620-1624 et

⁷⁸ Davis (Dorothy), *A history of shopping*, London, Routledge, 1966, 322 p., pp. 81-82.

⁷⁹ Kaplan (Steven L.), *Le meilleur pain...*, *op. cit.*, p. 110.

⁸⁰ A.D.R., 8 B 993 : Papiers des commerçants. Papiers de Claude Laplace, boulanger (livre de comptes) (1699-1706) ; 8 B 1037 : *Idem*. Papiers de Jacques Mathieu, maître ouvrier en soie (carnet de dépenses journalières) (1687-1714) ; E 405 : Papiers de famille. Papiers de Jacques Chazaud, boulanger (1671-1682) : le « cuisage » d'un pain est facturé deux sols.

⁸¹ Kintz (Jean-Pierre), *op. cit.*, pp. 294-295.

⁸² Hiler (David), « L'esprit du bourgeois est-il dans le chaudron ? Provisions et ustensiles de cuisine à Genève au début du XVII^e siècle d'après les inventaires après décès », in *Mélanges d'histoire économique offerts au Professeur Anne-Marie Piuze*, 1989, pp. 143-161, p. 150.

1710-1714 montrent que plus de la moitié des logements au début du XVII^e siècle, et encore près de 40 % à l'orée du siècle suivant, ne comportent qu'une ou deux pièces principales⁸³. Olivier Zeller note quant à lui une tendance à un fractionnement plus poussé de l'habitat, entre les deux recensements de 1597 et 1636, et le début d'un processus d'entassement⁸⁴. Les appartements sont souvent émiettés sur deux ou trois étages, sans véritable spécialisation des pièces. Rien d'étonnant dans cette situation à ce que la majorité des logements soient dépourvus d'une cuisine indépendante, d'autant que chaque maison n'en compte en général qu'une seule⁸⁵ : le taux d'équipement passe d'un peu moins de 30 % en 1620-1624 à environ 40 % au début du XVIII^e siècle. Ce sont généralement les appartements les plus vastes qui en bénéficient. Aucune cuisine n'est mentionnée au début du XVII^e siècle chez les ouvriers non qualifiés, les femmes seules, les compagnons. Quant aux maîtres artisans, ils ne sont que 17 % à disposer à ce moment-là d'une pièce « servant de cuisine » (en général une chambre), pour reprendre la terminologie employée dans les inventaires. Ces chiffres sont tout à fait comparables à ceux que Benoît Garnot proposait pour Chartres⁸⁶. Les cuisines proprement dites demeurent l'apanage des notables, bourgeois, marchands ou professions libérales et ne se « démocratisent » que très lentement : seuls 20 % des maîtres artisans en disposent au début du XVIII^e siècle, 40 % si l'on prend en compte les pièces « servant de cuisine ». Encore faut-il préciser que dans la moitié des cas ces cuisines abritent aussi des lits, ce qui confirme si besoin était l'absence de stricte spécialisation des pièces, laquelle est loin de constituer une spécificité lyonnaise⁸⁷. Chez ceux qui en sont dépourvus, la préparation des repas se fait dans un coin de la chambre, parfois séparé par une cloison d'ais ou un morceau de tapisserie. Les inventaires mentionnent alors simplement, au gré des pièces, la présence d'objets de cuisine et

⁸³ Greniers, caves, cabinets et magasins ont été comptés comme des pièces secondaires ; les pièces principales sont les chambres, les cuisines, les bas et les boutiques.

⁸⁴ Zeller (Olivier), *Les recensements lyonnais de 1597 et 1636. Démographie historique et géographie sociale*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1983, 472 p., pp. 146-147.

⁸⁵ Bayard (Françoise), « De 1626 à 1696, les objets du boire et du manger en province au temps de la marquise », *Symposium Boire et manger au temps de la marquise de Sévigné*, 16-17 octobre 1996, version non publiée.

⁸⁶ Au début du XVIII^e siècle, un sixième des maîtres et un neuvième seulement des salariés possèdent une cuisine à Chartres ; on n'en trouve aucune, en revanche, chez les femmes seules et les domestiques. cf. Garnot (Benoît), « Le logement populaire au XVIII^e siècle : l'exemple de Chartres », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1989, n° 2, pp. 185-210, p. 202.

d'ustensiles de cheminée. Dans 5 à 10 % des cas enfin (selon la période envisagée), les objets du boire et du manger sont totalement absents des inventaires⁸⁸. Par ailleurs, si l'on tient compte du fait que les inventaires après décès ne concernent que 10 % environ de la population lyonnaise et laissent de côté les plus pauvres, l'ensemble de ces estimations doit être probablement revu dans le sens d'un moindre équipement.

Chez beaucoup de Lyonnais, la morphologie des immeubles et des logements détermine donc au quotidien des pratiques originales. Quand ils ne peuvent pas être préparés à domicile, les repas sont à l'occasion achetés tout prêts chez les rôtisseurs, les pâtisseries ou les traiteurs. Un poulailler de Saint-Paul est ainsi accusé, en plein carême, de préparer pour différents particuliers des repas à base de volailles qu'il a fait entrer en fraude dans la ville⁸⁹. Les plats peuvent aussi être apportés à cuire chez ceux, particuliers ou professionnels, qui possèdent un four, comme on apporte son pain chez le boulanger. La femme d'un voiturier de Saint-Irénée a pour habitude de se rendre chez sa voisine pour y faire chauffer son potage⁹⁰. D'autres profitent des services du rôtisseur le plus proche pour faire cuire leur viande⁹¹. Ailleurs enfin, c'est la veuve d'un maître orfèvre qui se rend dans le logis dont elle est voisine « pour y faire cuire quelque peu de viande pour son souper et de sa famille »⁹². Les livres de comptes d'hôteliers comme Jean Souchon conservent d'ailleurs, comme ceux des boulangers évoqués plus haut, la trace de ces « cuisages »⁹³. Non seulement nous sommes loin encore de l'enfermement des femmes dans leur cuisine, qui caractérise la cuisinière bourgeoise au XIX^e siècle, mais la frontière entre cuisine domestique et préparation commerciale de la nourriture tend ici à s'estomper⁹⁴. L'exiguïté de la plupart des logements – qui se confondent généralement avec le lieu

⁸⁷ Pardailhé-Galabrun (Annick), *op. cit.*, pp. 257-258.

⁸⁸ Peut-être aussi n'ont-ils pas été inventoriés du fait de leur trop faible valeur.

⁸⁹ A.D.R., 11 G 282 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (27 mars 1713).

⁹⁰ A.D.R., 12 G 406 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (3 juillet 1680).

⁹¹ A.D.R., BP 2890 : Sénéchaussée. Criminel (27 juillet 1683) ; BP 2894 : *Idem* (21 mai 1684).

⁹² A.D.R., BP 2882 : Sénéchaussée. Criminel (15 octobre 1682).

⁹³ A.D.R., 8 B 1235 : Papiers des commerçants. Livre des débiteurs de Jean Souchon, hôtelier, pour l'année 1680 et suivantes.

⁹⁴ Pennell (Sara), « Great quantities of gooseberry pye and baked clod of beef : victualling and eating out in early modern London », in Griffiths (Paul) et Jenner (Mark S.R.) (ed.), *Londinopolis*, Manchester and New York, Manchester University Press, 2000, 284 p., pp. 228-249.

de travail –, leur misère aussi, semblent en outre inciter leurs habitants à s'en échapper dès que l'occasion se présente⁹⁵.

Un large éventail de possibilités s'offre à celui qui, par choix ou par obligation, cherche à boire ou à manger hors de chez lui. Aux auberges, tavernes et cabarets viennent s'ajouter les innombrables échoppes où les bourgeois de la ville font vendre le vin de leur cru, tandis qu'apparaissent à la fin du siècle les premiers cafés.

Hôteliers et cabaretiers

Auberges et hôtelleries sont d'abord destinées à accueillir les étrangers à la ville, et les récits de voyage ne manquent pas de notations souvent hautes en couleurs. Le marquis Vincenzo Giustiniani garde de la sorte un fort mauvais souvenir de son séjour à l'auberge de la Tête Noire, « taudis noir, sale, où les vins (...) n'avaient aucun goût et paraissaient 'aussi troubles que de l'urine', et où les verres étaient couverts d'une croûte de saleté »⁹⁶. Jacques Bouchard confesse en revanche quelques années plus tard avoir été « fort somptueusement traité le soir à souper » à l'hôtellerie des Trois Perdrix⁹⁷. Saugrain indique quant à lui que les loueurs de chambres garnies « apprêtent ordinairement à manger à leurs hôtes, s'ils le désirent »⁹⁸. Mais le nombre élevé de ces établissements les destine aussi à une clientèle lyonnaise. Les recensements de 1597 et 1636 montrent qu'hôtes et taverniers sont représentés dans la quasi-totalité des quartiers de la ville⁹⁹, tant il est vrai qu'ils répondent, à l'instar des boulangers, des tailleurs, des notaires ou des charpentiers, à un besoin vital de la population¹⁰⁰. En 1667, un « mémoire de ceux qui ont payé la taxe de la communauté des hôtes et cabaretiers » fait mention de 195 noms, parmi

⁹⁵ Garden (Maurice), *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Les Belles Lettres, 1970, 775 p., p. 409.

⁹⁶ Bizoni (Bernardo), *Aventures d'un grand seigneur italien à travers l'Europe, 1606*, relation mise en français et annotée par E. Rodocanachi, Paris, Flammarion, 1899, 322 p., p. 260 (récit de voyage du marquis Vincenzo Giustiniani relaté par son secrétaire Bernardo Bizoni).

⁹⁷ Bouchard (Jacques), *Confessions, suivies de son voyage de Paris à Rome en 1630*, Paris, 1881, 258 p., pp. 96-99.

⁹⁸ Saugrain (Claude-Marin), *Nouveau voyage de France, géographique, historique et curieux, par M.L.R.*, dernière édition, Paris, Chez les Libraires associés, 1771 (1^{ère} éd. 1720), in-8°, 444 p., p. 105.

⁹⁹ Ils sont présents dans 30 des 32 quartiers étudiés (sur 36 pennonnages au total), cf. Zeller (Olivier), *op. cit.*, p. 185.

¹⁰⁰ *Ibidem*.

lesquels 17 femmes, veuves pour la plupart¹⁰¹, soit un pour moins de 400 habitants¹⁰². Sébastien Locatelli, qui séjournait à Lyon trois ans plus tôt, avait lui aussi été frappé par l'abondance des cabarets dans la ville. Les habitants de Lyon, écrit-il alors, « boivent plus de vin qu'on n'en consomme en douze villes d'Italie ; dans presque chaque maison se trouve un cabaret, et chose curieuse, aucun ne manque de pratiques »¹⁰³. Sans doute faut-il voir dans cette dernière remarque, au-delà de l'exagération, une référence directe à tous ceux qui vendent « bourgeoisement » le vin de leur cru. Georges Durand confirme d'ailleurs cette forte consommation de vin, qui constitue bien selon lui une particularité lyonnaise, dont il estime la ration quotidienne à 0,55 litre par personne vers 1680, nourrissons compris¹⁰⁴.

Il convient ici de bien distinguer les établissements où l'on mange de ceux où l'on doit se contenter de boissons. Les « hôtes » (ou hôteliers) offrent à boire et à manger selon différentes formules. La grande ordonnance de police de 1640 les oblige à tenir leurs hôtelleries « garnies de vin du pays » ainsi que de « trois sortes de pain, de deux livres, d'un sol six deniers et trois deniers, afin que ceux qui voudront vivre à leurs pièces prennent ce qu'ils voudront ». Ils doivent également fournir « pour toutes chairs bœuf, mouton, veau et lard, et pour bouillons, œuf, beurre, huile, merlus, harengs, carpes et brochets selon la commodité et saison ». Les repas sont proposés aussi bien à la carte, auquel cas « ils bailleront à leurs hostes et passans (...) ce qu'ils voudront, après avoir marchandé et accordé du prix », qu'à « table d'hoste, ce que faisant ledit hostellier sera tenu leur faire sçavoir ce qu'il prend par jour, soit homme à pied et pour le cheval ». La distinction faite ici entre les « hôtes » et les « passants » montre bien les deux catégories de clientèle, foraine et citadine, auxquelles s'adressent les hôteliers. Certains d'entre eux sont, à l'instar de Guillaume Caillot, hôte à la

¹⁰¹ A.D.R., BP 3622 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : hôtes et cabaretiers (5 mai 1667).

¹⁰² La ville compte environ 75 000 habitants au début du règne de Louis XIV, cf. Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 109.

¹⁰³ Locatelli (Sébastien), *Voyage de France. Mœurs et coutumes françaises (1664-1665). Relation de Sébastien Locatelli, prêtre bolonais*, traduite sur les manuscrits autographes et publiée avec une introduction et des notes par Adolphe Vautier, Paris, Picard, 1905, 348 p., p. 53.

¹⁰⁴ Durand (Georges), *Vin, vigne et vignerons en Lyonnais et Beaujolais (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1979, 540 p., p. 48.

Croix-Rousse, propriétaires de vignes, ce qui leur permet d'approvisionner en vin leurs collègues¹⁰⁵.

Plus confuse est la distinction entre tavernes et cabarets. Si l'on suit Delamare, la taverne est à l'origine l'endroit où « l'on doit vendre le vin à pot », c'est-à-dire à emporter, tandis qu'au cabaret « l'on met la nappe et les assiettes et qu'avec le vin l'on y donne à manger »¹⁰⁶ ; la vente de vin au cabaret se fait théoriquement « à huis coupé et pot renversé », c'est-à-dire, comme l'explique Savary des Bruslons, « en le débitant par un trou coupé et ménagé dans les treillis, qui servoient anciennement d'huis, ou de portes aux cabarets, comme on en voit encore quelques-uns ; et en renversant le pot, ou mesure, dans quoi on le débitoit, sitôt que le vin avoit été livré aux bourgeois »¹⁰⁷. Furetière explique quant à lui que les clients « consomment debout au comptoir ou emportent leur vin »¹⁰⁸. Cette différence entre taverne et cabaret tend à s'estomper progressivement au cours du XVII^e siècle tandis que l'emploi du terme de « taverne », très péjoratif, disparaît au profit de celui de « cabaret » ; on distingue désormais le cabaret « vendant à pot et à pinte » du « cabaret à assiette »¹⁰⁹. Le vin servi est essentiellement du vin « de pays » (rouge ou blanc), loin devant les Beaujolais (vins rouges, clarets¹¹⁰ et blancs), le Condrieu (vin blanc) ou le Bourgogne (vin rouge)¹¹¹.

Il faut ajouter à ces établissements le cabaret tenu par les sœurs hospitalières de l'hôpital de la Charité où est vendu, à emporter ou à consommer et à des prix très bas, le vin tiré des domaines de l'hôpital¹¹². L'archevêque et les chapitres de la ville commercialisent aussi chaque

¹⁰⁵ A.D.R., 8 B 724 : Papiers des commerçants. Papiers de Guillaume Caillot, hôtelier (1629-1651). Guillaume Caillot possède un domaine à Marniolles et se fait installer un pressoir chez lui, à la Croix-Rousse (15 mai 1635) ; dix ans plus tard, il dépose une requête devant la sénéchaussée pour être payé de deux pièces de vin blanc du cru de Marniolles qu'il a livrées à un dénommé Vinian, hôtelier (16 octobre 1645). Caillot cumule les activités puisqu'il est également fermier des dîmes de Crépieu, Marniolles et Caluire pour les chanoines de l'église collégiale Saint-Martin de l'île Barbe (19 avril 1649).

¹⁰⁶ Cité par Dion (Roger), *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959, 768 p., p. 484. « Taverne » vient du latin *taberna*, qui signifie « planche », tandis que « cabaret » est un terme d'origine picarde signifiant « petite chambre », cf. Garrier (Gilbert), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998, 767 p., pp. 175-177.

¹⁰⁷ Savary des Bruslons, *op. cit.*, article « Cabaret ».

¹⁰⁸ Furetière (Antoine), *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes et les termes de toutes les sciences et des arts...*, La Haye et Rotterdam, A. et R. Leers, 1690, 2 vol. in-fol., article « Cabaret ».

¹⁰⁹ Durand (Guillaume), *op. cit.*, pp. 176-177.

¹¹⁰ Le vin claret est souvent fait d'un mélange de raisins blancs et noirs.

¹¹¹ Bayard (Françoise), « Boire à Lyon à l'époque moderne (XVII^e-XVIII^e siècles) », in Jean-Luc Mayaud (dir.), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1998, pp. 287-299, p. 290.

¹¹² Garrier (Gilbert), *op. cit.*, p. 176.

année le vin de leur production et de leurs dîmes, prioritairement sur les autres marchands de vin, en vertu du vieux droit seigneurial de « banvin d'août »¹¹³. Lyon compte aussi un certain nombre de marchands de vin en gros ou en détail, qui tiennent « des magasins en grand nombre dans la ville ou ils enferment leurs vins » avant de les revendre aux hôteliers, cabaretiers ou directement à des clients¹¹⁴. La ville est également approvisionnée par des forains, qui viennent de la campagne vendre le vin pendant les foires en profitant de l'exemption des aides accordée durant cette période, et qui « se retirent et mettent bouchon bas lorsque les foires sont finies »¹¹⁵.

Le vin bourgeois

A cette variété des possibilités offertes par les professionnels s'ajoute la vente par les bourgeois de la ville du vin de leur cru. Comme partout en France, comme à Genève également¹¹⁶, les bourgeois de Lyon ont le privilège de pouvoir vendre toute l'année le vin de leur cru sans payer aucun droit de détail. Pour jouir de ce privilège, il faut avoir demeuré dans la ville un an et un jour ; en 1688, les fermiers des aides obtiennent du Conseil l'allongement de cette période de résidence à dix ans. En revanche, les bourgeois, qui ne peuvent débiter leur vin que « dans leur maison d'habitation », conservent la possibilité de « donner aux buveurs à s'asseoir, sans assiette néanmoins et sans manger », alors que les fermiers des aides voulaient les contraindre à ne vendre qu'à « huis couppé et pot renversé ». Le bourgeois Laurent Heron, qui vend du vin en détail dans la cour de sa maison rue des Ecloisons, en chasse ainsi plusieurs clients qui avaient pris la liberté d'y manger du salé, en disant « qu'il ne luy estoit pas permis de souffrir qu'on mangeat de la viande dans la cour de sadite maison et beuverie et que cella luy pourroit faire des affaires (...) envers les fermiers des aydes »¹¹⁷. Ces derniers obtiennent néanmoins, le 10 décembre 1697,

¹¹³ Garrier (Gilbert), *op. cit.*, p. 175 ; A.D.R., 11G 393 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Police. Affaires diverses : bancs de vendanges, fournitures de pain bénit (1632-1747) ; 12G 459 : Chapitre de Saint-Just. Police. Bans de vendanges (1616-1747).

¹¹⁴ A.M.L., CC 4118 : Mémoire adressé au roi par les hôtes et vendant vin de Lyon (7 mai 1708) ; Limasset (Barbara), *Les marchands de vin à Lyon de 1650 à 1790*, mémoire de maîtrise, 1991, 2 vol., 241 p. et 33 p. dactyl.

¹¹⁵ A.M.L., CC 4118 : Mémoire adressé au roi par les hôtes et vendant vin de Lyon (7 mai 1708).

¹¹⁶ Piuz (Anne-Marie) et Mottu-Wéber (Liliane), *L'économie genevoise...*, *op. cit.*, pp. 317-319.

¹¹⁷ A.D.R., BP 2902 : Sénéchaussée. Criminel (26 juin 1685).

un arrêt du Conseil qui soumet la vente de vin bourgeois au « droit de gros et d'augmentation » de 15 sols 5 deniers par ânée de vin¹¹⁸. Rien ne dit, en particulier avant cette décision qui fait craindre au consulat que la vente du vin ne s'effectue désormais de préférence hors de Lyon, que les bourgeois ne revendaient pas aussi du vin acheté aux vigneron de la campagne, mais entré en ville sous leur nom au nez et à la barbe des commis des aides. Toujours est-il que la qualité du vin « bourgeois » est, si l'on en croit Savary des Bruslons, bien supérieure à celle du vin vendu en cabaret, au point que « quand on dit vin de cabaret, on l'entend du vin mixtionné, frelatté, ou coupé, et qui n'est pas naturel comme celui des bourgeois »¹¹⁹.

Les bourgeois vendent rarement leur vin en personne. Cette tâche peut être confiée à l'épouse ou à un membre de la maisonnée. Claudine Amyot, qui réside rue de la boucherie des Terreaux, se présente comme « hotesse pour la vente de son vin bourgeois »¹²⁰. Beaucoup confient cette tâche à leur valet¹²¹ ou leur servante : une dénommée Claudine, demeurant au service d'Antoine Griot, écrivain, vend le vin de François Nouvel, chirurgien de la ville et beau-père du précédent¹²² ; quant à Jean-Baptiste Farsot, lieutenant criminel en l'élection de Lyon, il a pris tout exprès à son service une fille nommée Marie « pour vendre du vin chez luy a pot et a pinte »¹²³. D'autres enfin choisissent d'embaucher des couples, à l'instar de Jean-Baptiste Fraisse qui charge Pierre Sunel et sa femme, « faisant profession de vendre du vin », d'écouler dans sa demeure de la place Bellecour celui qu'il tire de sa grange située à Saint-Didier au Mont d'Or¹²⁴. Dans ces cas-là, le mari exerce en général une autre profession – Pierre Sunel est cocher – et c'est à l'épouse que revient, concrètement, la charge du cabaret.

¹¹⁸ Gutton (Jean-Pierre) (éd.), *L'intendance de Lyonnais...*, op. cit., pp. 147-148 ; Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 65.

¹¹⁹ Savary des Bruslons, op. cit., article « Vin de cabaret ».

¹²⁰ A.D.R., BP 2854 : Sénéchaussée. Criminel (30 novembre 1669).

¹²¹ A.D.R., BP 2902 : Sénéchaussée. Criminel (25 juin 1685) ; BP 2910 : *Idem* (27 juin 1686) ; BP 2919 : *Idem* (7 juillet 1687) ; BP 2953 : *Idem* (12 février 1699).

¹²² A.D.R., BP 2903 : Sénéchaussée. Criminel (14 juillet 1685).

¹²³ A.D.R., 11 G 245 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (4 octobre 1664).

¹²⁴ A.D.R., BP 2858 : Sénéchaussée. Criminel (9 juillet 1676). De la même façon, un couple vend du vin pour le sieur Guillaume Burdon, bourgeois, dans son cabaret de la rue Sainte-Catherine (A.D.R., BP 2904 : *Idem*, 13 septembre 1685).

Si le vin reste la boisson alcoolisée la plus communément consommée, et proposée aussi bien par les hôteliers et cabaretiers que par les bourgeois, d'autres consommations se répandent, en particulier dans la seconde moitié du siècle, et donnent naissance à des métiers nouveaux. La bière reste peu consommée et les marchands de bière sont rares à Lyon. On y trouve en revanche toutes sortes d'eaux de vie et de liqueurs – eau de vie de Hongrie, eau de fleur d'oranger, ratafia entre autres¹²⁵ – vendues chez les marchands de liqueurs, les limonadiers ou les cafetiers. La particularité de ces boissons est qu'elles sont disponibles aussi bien en boutique que dans la rue, auprès de « plusieurs femmes et petits garçons qui en débitent journellement par la ville pour tascher de gagner leur vie »¹²⁶. De consommation plus récente, le café et le chocolat sont connus à Lyon dès la seconde moitié du siècle. Les premiers cafés ouvrent place des Terreaux dans les années 1660. En 1689, le sieur Jacob, arménien, vend du café dans sa boutique¹²⁷. La vente de café va souvent de pair avec celle de liqueurs, comme en témoigne la terminologie qui demeure encore très flottante dans les premières années du XVIII^e siècle. Le « caffetier » Jean-Baptiste Charoin, qui tient boutique sur le port du Temple, est aussi qualifié de « marchand de liqueurs » et sert à ses clients du « caffè choquolaté »¹²⁸. Quant à Olivier Renoir, qui demeure près du pont de bois à Bellecour, il est successivement désigné comme « marchand confiseur et caffetier »¹²⁹, « vendeur de liqueurs »¹³⁰ et enfin « cafetier »¹³¹ ; il donne également à jouer à la « banque aux sols marqués ». Il n'est pas rare non plus que cafetiers et limonadiers tiennent des jeux de billard¹³².

Si auberges et cabarets sont présents à peu près partout dans la ville, les lieux de prédilection de ces cafetiers, limonadiers, traiteurs ou marchands

¹²⁵ Bayard (Françoise), « Boire à Lyon... », *op. cit.*, p. 289.

¹²⁶ B.M.L., Ms Coste 1021 : Etat et dénombrement de 50 vendeurs et distributeurs tant d'eau de vie, caffè que autres liqueurs (3 novembre 1691).

¹²⁷ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (18 novembre 1689).

¹²⁸ A.M.L., FF 021 : Police. Jeux de hasard (23 mai 1710).

¹²⁹ A.D.R., 11 G 276 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (19 décembre 1704).

¹³⁰ A.D.R., BP 2964 : Sénéchaussée. Criminel (4 décembre 1707).

¹³¹ A.D.R., 11 G 278 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (2 juillet 1710).

¹³² A.D.R., 11 G 265 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel : Philibert Labranche, vendeur de café demeurant place Bellecour, tient un jeu de billard (2 août 1691) ; il en va de même pour Bénigne Boullanger, limonadier sur la même place (22 décembre 1691).

de liqueurs sont les places récemment créées ou embellies des quartiers aisés où siègent la richesse et le pouvoir, comme la place Bellecour ou celle des Terreaux. Les consommations récentes (tabac, café, glaces) s'intègrent ainsi aux nouvelles pratiques élitaires de loisirs et de sociabilité galante qui ont pour cadre la place Bellecour autour du théâtre, de l'opéra, du « promenoir » et des jeux de billard. Un marchand bourgeois « étant au promenoir avec des dames » vient ainsi « les faire rafraîchir chez le nommé Forton qui tient boutique de limonade et autres boissons de liqueurs au pied du pont de bois de Bellecour »¹³³, tandis qu'un « monsieur officier » se rend chez la femme d'un marchand de liqueurs de la même place Bellecour pour « la prier de faire porter dans l'opéra deux tasses [de cristal] remplies de crème glacée pour des dames qui y estoient »¹³⁴. Quant aux cafés de la place des Terreaux, ils deviennent dans la journée le lieu de rendez-vous des négociants, ce qui leur confère la réputation d'être les « bureaux de change » du grand commerce, et se transforment le soir en cercles mondains pour la bonne société¹³⁵.

Le secteur de l'alimentation, classé à la fin du XVI^e siècle au deuxième rang des activités urbaines après le textile, frappe donc à la fois par la diversité des métiers qu'il recouvre et par la variété des acteurs qui le font vivre.

II. TOUT LE MONDE EST MARCHAND

Des documents comme les recensements révèlent cependant leurs limites dès lors qu'il s'agit de définir précisément qui fabrique ou qui vend tel ou tel produit. L'étude du secteur alimentaire invite sur ce point, peut-être plus qu'une autre, à tenir compte en permanence du flou des catégories. Si le vocabulaire est trompeur et mouvant – par exemple lorsqu'il suit la diffusion de nouveaux produits –, les chiffres fournis par les sources administratives le sont aussi. Pour mieux appréhender l'ensemble de ceux qui participent réellement et quotidiennement au petit commerce alimentaire, il est nécessaire d'avoir recours à d'autres catégories de

¹³³ A.D.R., 11G 259 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (12 août 1681).

¹³⁴ A.D.R., 11G 276 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (26 mai 1704).

documents qui, seuls, permettent de mieux cerner la place qu'occupent dans les échanges tous les travailleurs non recensés, des femmes aux gagne-deniers en passant par les enfants.

1. Le problème des sources

Le recensement de 1597, qui fait de l'alimentation le deuxième secteur d'activité à Lyon, n'indique que la profession des chefs de feu. Restent dans l'ombre non seulement la grande majorité des femmes – toutes celles qui ne sont ni veuves ni célibataires –, mais également les enfants et les adolescents, dont on sait par ailleurs qu'ils participent eux aussi à la vie économique de la cité. Or si femmes et enfants contribuent de diverses manières au revenu familial, leur activité n'est pas nécessairement liée à celle du père ou du mari. Le recensement laisse aussi dans l'ombre les vieillards, les invalides, les personnes vivant « noblement » (peu nombreuses à Lyon), bref tous ceux que les capitaines de quartiers chargés des relevés rangent dans « les irritantes catégories de 'divers et indéterminés' »¹³⁵ et qui jouent peut-être aussi, à l'occasion, un rôle même minime dans les échanges. Les estimations chiffrées que l'on peut tirer de tels documents administratifs sont donc toujours réductrices. Non seulement le recensement fige à un moment donné de leur parcours professionnel des individus – essentiellement des hommes – qui exercent parfois en parallèle, ou ont exercé, ou exerceront un jour d'autres métiers, mais il « oublie », en termes d'activités, une très large part de la population. En bref, il gomme la multiplicité des identités professionnelles et ne rend pas compte du commerce irrégulier ou saisonnier.

A l'autre extrémité du siècle, le recensement de 1709, très incomplet, ne permet pas de mesurer, comme en 1597, la part des professions de bouche dans l'ensemble de la population active de la ville. Des documents comme les rôles de « répartition »¹³⁷ donnent, en revanche, dans les deux premières décennies du XVIII^e siècle, des indications sur les effectifs de certains métiers. Les maîtres boulangers recensés en 1712 sont au nombre

¹³⁵ De la Selle (H.), « Cafés et brasseries de Lyon. Architecture et décors des origines à 1914 », *Rive Gauche*, n° 109, juin 1989, pp. 11-17, p. 12.

¹³⁶ Zeller (Olivier), *op. cit.*, pp. 166-167.

de 143 (veuves comprises), pour une population totale estimée à 110 000 habitants¹³⁸. La même année, la ville compte 110 marchands épiciers¹³⁹. En 1716 enfin, il y a à Lyon 53 maîtres rôtisseurs¹⁴⁰. Ces chiffres, ponctuels et disparates, ne prennent en compte, là encore, ni les compagnons et les apprentis, ni, plus largement, l'ensemble des individus engagés, à un moment ou un autre de leur existence, dans la pratique d'un métier – qu'il s'agisse des épouses et des enfants de maîtres, de leurs valets ou de travailleurs employés ponctuellement. Recensements et « répartiments » ne livrent donc qu'une image très imparfaite et très partielle de l'univers complexe du commerce alimentaire.

L'approche par les sources « officielles » que nous ont laissées les groupements professionnels ne permet donc pas de saisir ceux qui, comme Laurence Fontaine l'a montré à propos des colporteurs, « traversent les espaces géographiques et les catégories sociales »¹⁴¹. Non seulement les sources administratives ignorent la pluriactivité, mais elles ne tiennent compte que de l'activité du chef de feu, laissant de côté celle des autres membres de la famille. Ces sources donnent donc une image tronquée de la structure économique de la ville. Les réflexions développées à ce sujet pour le bas Moyen Age restent tout à fait valables pour la période envisagée ici¹⁴².

Le commerce alimentaire et en particulier les activités de revente ne requièrent pas de compétences techniques particulières et nécessitent peu d'équipements. Ce sont des activités auxquelles tout le monde ou presque peut se livrer un jour ou l'autre. Les effectifs des maîtres des métiers, tels qu'ils apparaissent à travers les « répartiments », ne représentent donc que la part visible de l'ensemble des individus qui participent réellement à la vente – voire à la fabrication – de denrées. Une large part de ces activités,

¹³⁷ Ces listes de maîtres sont dressées lorsqu'une communauté de métier se voit contrainte de répartir sur ses membres le montant d'une dette ou, dans le cas des boulangers, lorsqu'il s'agit de partager le blé à retirer des greniers de la Chambre d'Abondance.

¹³⁸ A.M.L., HH 23 : Règlements. Boulangers (1^{er} février 1712).

¹³⁹ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (13 décembre 1712).

¹⁴⁰ Sachet (A.), *Les rôtisseurs de Lyon*, Lyon, Cumin et Masson, 1920, 98 p., p. 43.

¹⁴¹ Fontaine (Laurence), article « Colportage », in Bély (Lucien) (dir.), *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, Paris, P.U.F., 1996, 1408 p., p. 289 ; du même auteur, *Histoire du colportage en Europe*, Paris, Albin Michel, 1993, 334 p.

¹⁴² Hilton (Rodney), « Women traders in medieval England », in *Class conflict and the crisis of feudalism. Essays in medieval social history*, London, The Hambledon Press, 1985, 349 p., pp. 205-215 ; Pfirsich (Thomas), « Artisans et pluriactivité à Dijon à la fin du Moyen Age », *Histoire urbaine*, n° 6, décembre 2002, pp. 5-22 ; Swanson (Heather), *op. cit.*

qu'elles soient le fait d'hommes ou de femmes, s'effectue hors du cadre des métiers ; la plupart d'entre eux ne se dotent d'ailleurs de règlements et d'une organisation effective que progressivement au cours du XVII^e siècle. Les femmes, dont la visibilité légale est relativement faible, sont surreprésentées dans le commerce alimentaire. Il existe aussi des revendeurs professionnels à l'exemple de cet habitant de la Guillotière, « revendeur de profession », surpris sur le marché de la place des Cordeliers à remettre en vente des dindes qu'il venait d'acheter à un forain¹⁴³. D'une manière générale, comme l'écrit Olivier Zeller à propos de l'élevage plus ou moins clandestin de porcs ou de volailles envisagé comme une activité de complément, « le revenu de chaque feu ne se ramèn[e] pas aux seuls gains d'un chef à l'activité unique, mais, au contraire, résult[e] de la sommation d'activités familiales diversifiées variant en fonction des opportunités »¹⁴⁴. Il faut donc garder à l'esprit la part du commerce saisonnier et des arrangements informels au jour le jour, qui ne sont pas régulés par les institutions traditionnelles et surgissent au hasard des sources¹⁴⁵.

Pour tenter de mieux comprendre le fonctionnement réel de l'économie urbaine en général, et du marché alimentaire en particulier, il convient de laisser de côté l'approche traditionnelle par les communautés de métiers et de trouver des sources qui permettent de saisir au mieux et de façon concrète le quotidien des acteurs. Il s'agit de partir non plus des groupes constitués – les corps de métiers –, mais des expériences individuelles pour tenter de reconstituer la complexité des liens qui forment la trame des échanges¹⁴⁶. Les acteurs du commerce journalier, informel ont laissé dans les sources très peu de traces d'eux-mêmes, les activités sans organisation corporative ni réglementation administrative étant, par définition, sans

¹⁴³ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulailleurs, rôtisseurs (22 décembre 1714).

¹⁴⁴ Zeller (Olivier), « L'animal dans la ville d'Ancien Régime : quelques réflexions », *Cahiers d'histoire*, 1997, n° 3-4, pp. 543-554, p. 546.

¹⁴⁵ Renata Ago note ainsi, à propos de la Rome du début du XVII^e siècle, que la majorité des transactions commerciales y sont informelles. cf. Ago (Renata), *Economia barocca. Mercato e istituzioni nella Roma del Seicento*, Roma, Donzelli Editore, 1998, 232 p.

¹⁴⁶ Cette approche s'inspire très largement de travaux emblématiques d'une « nouvelle histoire sociale des villes », pour reprendre une expression de Bernard Lepetit. cf. Lepetit (Bernard), « La ville : cadre, objet, sujet. Vingt ans de recherches françaises en histoire urbaine », *Enquête*, 1996, n° 4, pp. 11-34, p. 32 ; Cerutti (Simona), *La ville et les métiers : naissance d'un langage corporatif (Turin, XVII^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Editions de l'E.H.E.S.S., 1990, 260 p.

archives¹⁴⁷. Le cas le plus frappant est sans doute celui des femmes, qui sont identifiées dans beaucoup de documents non par leur occupation, mais par leur statut marital : elles sont « femme de... » ou « veuve de... ». L'exercice d'un métier indépendant n'étant légitime pour elles qu'avant et après la période procréatrice, l'activité des femmes mariées est en général totalement passée sous silence par les sources administratives¹⁴⁸. Il faut donc avoir recours à des documents dans lesquels, autant que possible, les acteurs définissent eux-mêmes leur identité – ce qui est le cas des archives judiciaires, en particulier des plaintes et des interrogatoires – et qui permettent en outre éventuellement de reconstituer, à travers des « récits de vie » plus ou moins spontanés, la complexité des parcours individuels. Les sources judiciaires sont exploitées depuis longtemps déjà par ceux qui cherchent à saisir les acteurs dans leurs gestes les plus quotidiens¹⁴⁹. Wendy Thwaites les utilise par exemple pour étudier, à travers le cas des femmes poursuivies pour regrat, la place de ces dernières sur les marchés du comté d'Oxford. Les sources de la répression nous introduisent dans l'univers de celles – ce sont essentiellement des femmes de laboureurs ou des célibataires – qui se situent à une échelle inférieure à celle des marchands réguliers et qui tentent de maintenir un équilibre fragile entre activités légales et illégales¹⁵⁰. Elles lèvent également le voile sur l'expérience de tous ceux qui, ambulants ou vendeurs à la sauvette, animent au quotidien l'univers de la rue et elles nous éclairent sur la complexité des liens qui les unissent au monde de la boutique.

2. Les travailleuses de l'ombre

Si le Lyonnais fait partie des « pays » de droit écrit, les tribunaux de la ville – sénéchaussée et siège présidial – ressortissent au parlement de Paris,

¹⁴⁷ Mitchell (Ian S.), *Urban markets and retail distribution 1730-1815 with particular reference to Macclesfield, Stockport and Chester*, thèse de l'Université d'Oxford, 1974, Boston Spa, Wetherby, 1990, 409 p., p. 282.

¹⁴⁸ Juratic (Sabine) et Pellegrin (Nicole), « Femmes, villes et travail en France dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle : quelques questions », *Histoire, économie et société*, 1994, 13-3, pp. 477-500, p. 479.

¹⁴⁹ Il suffit de citer à ce sujet les travaux d'Arlette Farge, en particulier ici : *La vie fragile. Violence, pouvoirs et solidarités à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1986, 354 p. ; *Vivre dans la rue à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Gallimard, 1979, 248 p. ; pour une réflexion sur l'apport des sources judiciaires : « Les archives du singulier », in Charle (Christophe), *Histoire globale, histoire sociale*, Paris, 1992, 222 p., pp. 183-189.

ce qui favorise l'influence à Lyon de la coutume de Paris. Or le droit coutumier assure au cours de l'époque moderne le triomphe de l'autorité maritale en établissant de façon absolue l'incapacité de la femme mariée. En se mariant, la femme subit une perte de sa personnalité et de son autonomie juridique (*capitis diminutio*), qui rend inefficients les engagements qu'elle souscrit sans l'autorisation de son époux¹⁵¹. Privées du pouvoir de contracter, les femmes n'ont donc accès légalement qu'à un choix restreint d'activités, essentiellement domestiques et peu qualifiées. Au quotidien, les épouses ont à gérer – outre les contraintes régulières des grossesses – divers travaux domestiques, le soin des enfants et surtout l'approvisionnement du ménage en nourriture, ce qui limite concrètement les possibilités d'exercer à temps plein un métier à l'extérieur de la famille¹⁵². Les facteurs juridiques et sociologiques semblent ainsi se conjuguer pour exclure les femmes du monde du travail. Dans la pratique pourtant, James B. Collins a bien montré que les normes juridiques et les sources qui s'en inspirent masquent le rôle effectif des femmes dans la société et dans l'économie, et il a souligné les écarts existant entre le légal – qui, en dehors du temps du veuvage, place la femme sous tutelle – et le vécu¹⁵³. Les statistiques relevées dans plusieurs régions du royaume laissent ainsi entrevoir une augmentation du nombre de femmes « actives » au cours du XVII^e siècle¹⁵⁴. Les archives lyonnaises ne conservent pas, pour cette période, de rôles d'imposition permettant d'évaluer la part des femmes comme chefs de feu et de connaître leur activité. Le rôle exact des femmes mariées au sein du ménage est par ailleurs difficile à mesurer avec précision puisque c'est l'homme qui joue le rôle de représentant légal dans toutes les affaires. En revanche, plusieurs études ont pu prouver que, durant tout l'Ancien Régime, les filles et les épouses de maîtres tisserands

¹⁵⁰ Thwaites (Wendy), « Women in the market place : Oxfordshire c. 1690-1800 », *Midland History*, 1984, n° 9, pp. 23-42.

¹⁵¹ Basdevant-Gaudemet (Brigitte) et Gaudemet (Jean), *Introduction historique au droit XIII^e-XX^e siècles*, Paris, Librairie générale de droit et de jurisprudence, 2000, 468 p., p. 270.

¹⁵² Piuz (Anne-Marie), in *La donna nell'economia, sec. XIII-XVIII : atti della ventunesima Settimana di studi, 10-15 aprile 1989*, Istituto internazionale di storia economica F. Datini (Prato), Firenze, Le Monnier, 1990, 721 p., p. 133.

¹⁵³ Collins (James B.), « The economic role of women in seventeenth-century France », *French Historical Studies*, 1989, vol. 16, n° 2, pp. 436-470.

¹⁵⁴ *Ibidem*, p. 464.

de la ville participent au tissage de la soie, pourtant considéré officiellement comme un monopole masculin¹⁵⁵.

Plus largement, les femmes sont partout dans les éclats de vie quotidienne que nous livrent, pour l'essentiel, les archives judiciaires. Bien qu'absentes des sources officielles, elles paraissent jouer un rôle majeur dans l'économie urbaine d'Ancien Régime en général, et tout particulièrement dans le secteur du commerce alimentaire. Loin d'être confinées à la sphère domestique, comme l'ont longtemps fait croire des études centrées sur les archives des communautés de métiers, elles s'en échappent constamment, et à tout âge, pour se livrer à des activités qui ne sont pas nécessairement secondaires ou simplement complémentaires de celles des hommes. De la « fille » constituant peu à peu sa dot en s'employant comme servante ou revendeuse, à la veuve reprenant l'atelier ou la boutique de son époux défunt, en passant par les opportunités concrètes de participer à la vie économique que le mariage procure aux femmes, ces dernières sont omniprésentes dans le commerce alimentaire.

Petites et grandes « filles »

Le caractère tardif du mariage, qui oblige les jeunes filles de milieu modeste à trouver un gagne-pain, les espoirs d'ascension sociale qu'il offre à celles qui apportent une dot patiemment constituée, incitent nombre de « filles » à se livrer, entre enfance et mariage, à des activités leur permettant de se constituer un petit pécule. Beaucoup s'emploient comme servantes chez les marchands de vin ou de liqueurs et les sources relatives aux incidents survenant dans ces établissements montrent qu'elles tiennent fréquemment le premier rang – et souvent seules – dans les rapports avec la clientèle. Elles paraissent aussi très présentes dans le commerce du poisson, qu'elles exercent de manière plus ou moins indépendante – une dénommée Benoîte Cat est qualifiée de « fille et marchande poissonnière »¹⁵⁶ – ou en association avec leur mère : Claudine Foin joue pour sa génitrice, qui vend du poisson à la Pêcherie, les intermédiaires avec

¹⁵⁵ Gascon (Richard), *Grand commerce...*, *op. cit.* ; Garden (Maurice), *Lyon et les Lyonnais...*, *op. cit.* ; Hafer (Daryl), « Women who wove in the silk industry of Lyon, 1700-1815 », in Hafer (Daryl) (ed.), *European women and preindustrial craft*, Bloomington, Indiana U.P., 1995, 204 p.

¹⁵⁶ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (3 novembre 1689).

les marchands poissonniers¹⁵⁷. Beaucoup de filles semblent ainsi, dès l'enfance, instruites de manière informelle dans tel ou tel type de négoce, qu'elles poursuivent ensuite jusqu'à leur mariage, voire au-delà¹⁵⁸. Certaines aident leur mère à vendre des fruits, le dimanche, sous la voûte du pont de bois de l'Archevêché¹⁵⁹. Les filles des faubourgs portent en ville des légumes ou du lait. Louise Lafont, fille d'un jardinier de la Guillotière, a coutume de venir se placer avec sa brouette chargée d'« herbages » devant la boucherie de l'Hôpital¹⁶⁰ ; la grande rue de l'Hôpital est elle aussi fréquentée, les jours de marché, par plusieurs filles de jardiniers ou de laboureurs de ce bourg maraîcher¹⁶¹. Quant à Jacquesme Charancy, âgée d'environ seize ans et fille d'un laboureur d'Ecully, elle connaît une fin tragique : renversée par une charrette alors qu'elle vendait du lait devant le logis du Chapeau Rouge, elle est transportée mourante à l'Hôtel-Dieu¹⁶². D'autres enfants enfin sont mises à contribution dans le petit commerce ambulant qui prolonge celui de la boutique. Dame Catherine Riperde, qui tient une boutique de liqueurs rue de Flandre, envoie « par la ville » sa fille, « laquelle est seulement aagée de dix a douze années, laquelle donne a boire desdites liqueurs a uns chacuns » ; alors que l'enfant s'est arrêtée sur le pont de pierre – dont nous avons vu qu'il était un des hauts lieux du commerce de rue – pour servir plusieurs clients, elle est agressée par une « revenderesse publique » qui casse plusieurs de ses verres à coups de bâton¹⁶³. Scène banale de la concurrence ordinaire ? Les sources ne nous en disent pas plus sur le motif de ces violences ; elles illustrent en tout cas la mise à contribution précoce des enfants dans l'économie familiale et les dangers que ces derniers peuvent rencontrer lorsqu'ils sont livrés à eux-mêmes dans les rues de la ville.

¹⁵⁷ A.M.L., FF 0277 : Tribunal de la Conservation. Procès et sentences : affaire Guimet-Foin (avril-novembre 1675).

¹⁵⁸ Zemon Davis (Natalie), « Women in the crafts in sixteenth-century Lyon », in Barbara A. Hanawalt (éd.), *Women and work in preindustrial Europe*, Bloomington, Indiana University Press, 1986, 233 p., pp. 167-197, p. 187.

¹⁵⁹ A.M.L., FF 039 : Police. Ordonnances sur diverses matières (30 juillet 1702).

¹⁶⁰ A.D.R., BP 2896 : Sénéchaussée. Criminel (27 juillet 1684).

¹⁶¹ A.D.R., BP 2934 : Sénéchaussée. Criminel (14 juin 1689).

¹⁶² A.D.R., BP 2928 : Sénéchaussée. Criminel (6 novembre 1688).

¹⁶³ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (5 novembre 1689).

Ce dernier exemple permet également d'entrevoir le rôle joué par les femmes mariées dans le commerce, qu'elles secondent leur époux dans son métier ou exercent au contraire une activité totalement indépendante. Les femmes mariées participent ainsi fréquemment au négoce ou aux affaires de leur mari. A la boutique ou sur les marchés, elles jouent un rôle complémentaire de celui de leur époux et contribuent au bon déroulement de l'activité familiale. Les paysannes et les femmes des jardiniers et des petits cultivateurs des faubourgs viennent à la ville vendre les produits de la ferme ou du potager. Chargées de paniers ou poussant devant elles des brouettes, elles portent sur les marchés ou aux coins des rues des œufs, du beurre, du lait, des fruits et des légumes frais. Renée Levin, habitante de la Guillotière, est prise de querelle par une autre femme alors qu'elle vient à la ville « pour vendre d'huile de noix »¹⁶⁴. Marguerite Chappuis, femme du jardinier Antoine Bigot, est insultée par des clients lors du marchandage d'une « liasse » d'asperges, alors qu'elle passe le pont de Saône avec sa brouette chargée d'« herbages »¹⁶⁵. L'épouse d'un habitant d'Ecully transporte dans un panier posé sur sa tête plusieurs douzaines d'œufs, du beurre et cinq à six pots de lait, tandis qu'elle tient au bras un autre panier rempli de fruits ; elle est renversée, sur le chemin menant d'Ecully à la porte de Vaise, par deux hommes à cheval¹⁶⁶. Jacques Masson, poulailler du même lieu, se rend à Lyon avec sa femme « portant de la volaille et conduisant devant eux des dindons »¹⁶⁷.

Les épouses d'artisans jouent également un rôle essentiel à la boutique, même si le voyageur italien Sébastien Locatelli exagère certainement là encore, à partir d'éléments sans doute réellement constatés, l'importance de celui-ci. Les femmes de Lyon, écrit-il, ont dans les boutiques « les principaux emplois, elles tiennent les écritures en partie double, elles vendent, elles invitent les pratiques à acheter, leur montrent poliment les marchandises, comptent l'argent, le serrent et le gardent. Elles tiennent généralement la clé de l'endroit où il est déposé attachée avec d'autres clés à une ceinture faite de cuir ou de chaînettes d'argent. Bref, les maris et les

¹⁶⁴ A.D.R., 11 G 245 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (20 décembre 1650).

¹⁶⁵ A.D.R., BP 2909 : Sénéchaussée. Criminel (3 mai 1686).

¹⁶⁶ A.D.R., 12 G 409 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (3 octobre 1706).

pères servent de commis et de garçons de boutique »¹⁶⁸. Sans tomber dans la caricature systématique et souvent citée des « maîtresses femmes », il est clair qu'il revient à bon nombre d'épouses de tenir la boutique lorsque l'homme doit s'absenter, ce qui les amène à participer directement aux affaires. Le cas de figure est particulièrement fréquent chez les bouchers, lorsque les hommes se rendent au marché pour acheter des bêtes ou partent plusieurs semaines s'approvisionner hors de Lyon¹⁶⁹. La femme d'Antoine Chana, boucher de Saint-Paul, fuit les coups de son mari et court un jour se réfugier chez son gendre, lui-même boucher ; son époux vient l'y chercher, un jarret de bœuf à la main, et lui dire « qu'elle vint garder la boutique »¹⁷⁰. En 1687, un marchand confiturier se plaint de ce que sa femme mène une vie dissolue et le vole constamment « par le maniement qu'il luy a toujours laissé de son negoce, du moins pour le destail de sa boutique »¹⁷¹. Si l'argument peut apparaître ici pour le moins hasardeux, puisqu'il est précisé plus loin que l'épouse en question ne sait « lire ny escrire », et cache sans doute d'autres motivations, son utilisation renvoie malgré tout à une réalité concrète et suffisamment répandue pour qu'il paraisse plausible. Lors des visites de contrôle effectuées par les maîtres gardes boulangers au début du XVIII^e siècle, ce sont d'ailleurs les femmes que ces derniers trouvent bien souvent « à la banque », c'est-à-dire à la caisse¹⁷².

Mais le rôle des femmes d'artisans et de boutiquiers ne se limite pas forcément à celui de simples auxiliaires. Certaines paraissent réellement impliquées dans les affaires de leur mari, ce que le droit n'interdit pas formellement. La *Nouvelle Coutume de Paris* (1580), qui consacre l'incapacité juridique de la femme mariée, confère à l'époux la liberté, en tant que chef de famille, d'autoriser sa femme à accomplir un certain nombre d'actes, en particulier lorsqu'il n'a pas lui-même la capacité de les passer valablement¹⁷³. Chez les marchands fromagers, les femmes paraissent de la sorte associées de près aux activités de leur mari. Pierre Reymond laisse parmi ses papiers « un livre couvert de carton qui est des

¹⁶⁷ A.D.R., 11 G 266 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (22 septembre 1692).

¹⁶⁸ Locatelli (Sébastien), *Voyage de France...*, op. cit., p. 45.

¹⁶⁹ Gardien (Maurice), « Bouchers et boucheries de Lyon... », op. cit., p. 63 ; Zemon Davis (Natalie), « Women in the Crafts... », op. cit., p. 174.

¹⁷⁰ A.D.R., BP 2871 : Sénéchaussée. Criminel (2 décembre 1680).

¹⁷¹ A.D.R., BP 2920 : Sénéchaussée. Criminel (27 juillet 1687).

¹⁷² A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (26 août 1708).

comptes et receus touchant le negoce de fromages que faisoit ledit deffunt avec ladite veuve », sans que la source nous en dise davantage sur la nature exacte de cette collaboration¹⁷⁴. Plus explicite est le dossier accompagnant la plainte déposée en 1670 devant le tribunal de la Conservation par un marchand fribourgeois¹⁷⁵. Ce dernier, qui approvisionne en gruyère les marchands de Lyon, se plaint en son nom et en celui de ses associés du même canton, de la place prise par les femmes dans les affaires et des inconvénients juridiques qui en découlent en matière de paiement¹⁷⁶. La plupart des « deslivrances » de fromages, explique-t-il, sont faites aux femmes qui les vendent et « en reçoivent le prix » ; les fournisseurs, dont il est, ont néanmoins toutes les peines du monde à se faire payer la marchandise délivrée, du fait des tours de passe-passe juridiques que leur jouent les fromagers pour se protéger d'éventuelles saisies. Leurs femmes, « abusans de leurs privileges, se font par des separations de biens adjudger, sur les premieres poursuites que l'on fait contre leurs marys, leurs effects mobiliers, dans lesquels seulement les creanciers du mary qui d'ordinaire n'a aucuns immeubles peuvent trouver quelque ressource pour leur debte ». Le procureur du roi rappelle à ce propos les règles de droit en matière de commerce, qui distinguent deux situations possibles pour la femme : lorsque le commerce est fait « en particulier par la femme », indépendamment de l'activité de son mari, « dans tout ce qui en dépend elle s'oblige et son mary aussy » ; quand au contraire le négoce est mené par l'épouse conjointement avec son mari, « il est de la prevoyance du marchand de prendre une obligation solidaire de l'un et de l'autre », afin que les livres de comptes tenus par le mari « oblige[nt] la femme aussy pour toute la suite du negoce ». Le tribunal de la Conservation engage de la sorte vivement les marchands suisses à prendre, lors des livraisons de fromages aux maris, l'obligation solidaire de leur femme. L'association de ces dernières aux affaires de leurs époux n'a donc rien d'automatique au plan juridique. C'est finalement sur cette exclusion de fait que jouent les couples

¹⁷³ Basdevant-Gaudemet (Brigitte) et Gaudemet (Jean), *op. cit.*, p. 270.

¹⁷⁴ A.D.R., BP 2003 : Inventaire après décès de Pierre Reymond, marchand de fromages (21 octobre 1688).

¹⁷⁵ Le tribunal de la Conservation des foires de Lyon est le tribunal de commerce de la ville. Créé en 1463, il règle dans un premier temps les litiges survenant à l'occasion des foires. Sa juridiction, redéfinie en 1668-1669, couvre à compter de là tous les procès relatifs au négoce en temps de foire et hors de foire. cf. Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, *op. cit.*, pp. 95-96.

¹⁷⁶ A.M.L., FF 0258 : Tribunal de la Conservation. Procès et sentences (20 juin 1670).

de marchands fromagers, en détournant au profit de leur négoce les dispositions restrictives du droit. Non seulement les femmes occupent ici une place majeure dans les relations avec les marchands en gros qui leur délivrent les fromages et dans la vente de ces derniers au détail, mais leurs époux tirent profit des ressources offertes par le droit pour se protéger des poursuites engagées par leurs fournisseurs, quitte à se retrouver dépouillés légalement de tous leurs biens au bénéfice de leur conjointe. Loin d'être réduites à des tâches subalternes ou accessoires, les épouses contribuent ici pleinement au bon déroulement des affaires, jouant à tous points de vue le rôle d'« associées » de leur mari.

... ou « marchandes publiques »

La loi interdit *a priori* aux femmes mariées, parce qu'elles sont, là encore, placées sous l'autorité de leur époux, de conclure des contrats commerciaux. Une exception de taille existe cependant pour les « marchandes publiques », l'expression désignant exclusivement – toujours d'après la coutume de Paris – les femmes qui vendent des produits qui n'ont pas été fabriqués ou confectionnés par leur mari. Loin d'être, selon l'idée reçue, une perpétuelle mineure, l'épouse a le pouvoir de contracter « pour le fait de sa marchandise », ce qui, lorsqu'il y a communauté de biens, engage directement son mari¹⁷⁷. A Lyon comme dans d'autres régions, des femmes se font donc « marchandes publiques », avec l'accord de leur époux. Dans la variété des possibilités qui s'offrent à elles, la vente ou la revente de denrées et de boissons, qui ne nécessite que de faibles investissements, peu ou pas d'infrastructures et des compétences techniques limitées, a été signalée depuis longtemps déjà par les historiens comme un de leurs secteurs de prédilection¹⁷⁸. Lyon ne fait, de ce point de vue, aucunement exception à la

¹⁷⁷ Portemer (Jean), « Réflexion sur les pouvoirs de la femme selon le droit français au XVII^e siècle », *XVII^e siècle*, 1984, n° 3, pp. 189-202, p. 195.

¹⁷⁸ Zemon Davis (Natalie), « Women in the Crafts... », *op. cit.*, p. 180 et sq ; Earle (Peter), *A city full of people : men and women of London 1650-1750*, London, Methuen, 1994, 321 p., pp. 144-146 ; Mottu-Weber (Liliane), « Les femmes dans la vie économique de Genève, XVI^e-XVII^e siècles », *Bulletin de la Société d'histoire et d'archéologie de Genève*, 1979, vol. 16, pp. 381-401 ; Van Wijngaarden (Hilde), « The role of women in the survival of poor families in the 17th century », in Hietala (Marjatta) et Nilsson (Lars) (ed.), *Women in towns : the social position of european urban women in a historical context*, Helsinki, Suomen Historiallinen Seura, 1999, 196 p., pp. 39-61, p. 50 ; Wiesner Wood (Merry), « Paltry peddlers or essential merchants ? Women in the

règle. Les femmes que l'on croise dans le commerce alimentaire sont essentiellement issues du milieu de l'artisanat, du monde du transport ou de l'univers des manouvriers : leur activité apporte un complément appréciable, si ce n'est essentiel, au budget familial.

Des épouses d'artisans vendent du vin pour les bourgeois de la ville, comme le fait par exemple cette femme de menuisier place Bellecour¹⁷⁹. D'autres exposent dans les rues ou sur les marchés des fromages, du poisson, des fruits et légumes ou d'autres menues denrées. L'épouse d'un cordonnier de Saint-Georges revend ainsi dans sa propre rue de la volaille qu'elle achète chez un poulailleur de la rue du Bœuf¹⁸⁰. Catherine Poset, femme de maître passementier, porte quant à elle à un épicier « diverses herbes et drogues meslées qu'elle preten[d] vendre pour du poivre »¹⁸¹. L'épouse d'un affaneur est « revenderesse publique » de poissons, qu'elle porte par les rues¹⁸². Les femmes sont particulièrement nombreuses dans le commerce du poisson, phénomène que l'on retrouve aussi bien à Londres – où les *fishwives* sont une institution ancienne¹⁸³ – qu'à Paris – où les harengères, munies de lettres de regrat, pratiquent aussi bien la vente itinérante que le commerce sédentaire¹⁸⁴. Les marchés aux primeurs, enfin, constituent pour ces marchandes des rues des lieux de prédilection. Celui de la place des Carmes voit ainsi se côtoyer des femmes de portefaix, de tailleurs d'habits, de maçons ou de voituriers par eau, désignées selon les cas comme revendeuses ou comme « fruitières »¹⁸⁵. Le consulat fait d'ailleurs preuve à l'égard des plus démunies d'entre elles d'une sorte de solidarité charitable en réservant, sur certains marchés, des emplacements aux femmes pauvres. Lorsqu'en 1617 le marché aux primeurs est transféré place de la Fromagerie, dix-huit bancs sont attribués nominalement par les échevins aux revendeuses de fruits et quatorze aux revendeuses d'herbages. L'un de ces bancs est refusé à une certaine Antoinette de Criou au motif

distributive trades in early modern Nuremberg », *Sixteenth Century Journal*, 1981, vol. 12, n° 2, pp. 3-13.

¹⁷⁹ A.D.R., 11 G 266 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (20 mars 1692).

¹⁸⁰ A.D.R., BP 2905 : Sénéchaussée. Criminel (25 octobre 1685).

¹⁸¹ A.M.L., HH 219 : Contraventions aux règlements des métiers (6 septembre 1691).

¹⁸² A.M.L., FF 0277 : Tribunal de la Conservation. Procès et sentences : affaire Guimet-Foin (6 avril-15 octobre 1675) (extrait du livre de comptes de Jean Guimet, marchand poissonnier de Lyon, son fournisseur).

¹⁸³ Davis (Dorothy), *op. cit.*, p. 90.

¹⁸⁴ Roy (Jean-Michel), *op. cit.*, p. 210.

¹⁸⁵ A.D.R., BP 2904 : Sénéchaussée. Criminel (13 septembre 1685) ; BP 2924 : *Idem* (mars 1688).

qu'elle a « des commoditez et moyens de vivre d'ailleurs » : il lui est défendu d'étaler sur la place et de vendre ses fruits ailleurs qu'« en la maison de son mary, vendeur de grains »¹⁸⁶. Semblable pratique, qui apparaît comme une forme détournée d'assistance, est également mentionnée dans d'autres villes d'Europe, qu'il s'agisse de Londres¹⁸⁷ – où des bancs sont loués pour quelques sous par semaine à des femmes pauvres sur le marché de Newgate –, de Francfort¹⁸⁸ – où une ordonnance de 1690 réserve aux femmes de telles places – ou encore de Nuremberg¹⁸⁹.

Bien plus enfin, certaines de ces femmes tiennent leur propre boutique, voire concluent leurs propres contrats d'association. La femme de François Dubessy des Varennes, commis à cheval pour la conservation des droits du tiers sur taux de la douane de Lyon, tient ainsi « en son particulier une petite boutique au devant de la boucherie de l'hospital de cette ville ou elle revend plusieurs marchandises »¹⁹⁰. L'épouse d'un voiturier par voie de terre a « boutique ouverte en cette ville rue de Flandres, laquelle vend de plusieurs sortes de liqueurs »¹⁹¹. Quant à cette femme de cocher, elle s'est associée avec un rôtisseur pour vendre de la viande à Bron¹⁹². Le travail des femmes, prévu par le droit dans certaines limites, paraît en définitive largement autorisé, voire encouragé par le mari dans les couches populaires, du moins jusqu'à ce que l'arrivée d'éventuels créanciers ne provoque sa désolidarisation. Pierre Garcin, maître tailleur de pierres, expose ainsi que « depuis environ cinq ans qu'il est marié avec Pernette Trichou, elle achapte quelques fromages qu'elle revend en destail ou autrement sans qu'il se soit jamais intéressé dans son negoce »¹⁹³. Harcelé par les fournisseurs de cette dernière, il affirme subitement ne plus vouloir « entrer ny participer dans le negosse que fait sadite femme en particullier »

¹⁸⁶ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (31 juillet 1617).

¹⁸⁷ Crawford (Patricia) et Gowing (Laura), *Women's worlds in seventeenth-century England. A sourcebook*, London, Routledge, 2000, 314 p., pp. 81-83.

¹⁸⁸ Wiesner (Merry E.), « Having her own smoke : employment and independence for singlewomen in Germany, 1400-1750 », in Bennett (Judith M.) et Froide (Amy M.) (dir.), *Singlewomen in the european past, 1250-1800*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1999, 352 p., pp. 192-216, p. 207. L'ordonnance de 1690, qui régleme la vente des fruits et des légumes à Francfort, blâme les jeunes femmes qui pourraient aisément exercer une autre activité comme celle de servante et qui « causent de grands désordres » en vendant des fruits ; elle limite le droit de tenir un étal aux femmes « âgées et incapables d'exercer un travail difficile, spécialement les veuves ».

¹⁸⁹ Wiesner Wood (Merry), « Paltry peddlers... », *op. cit.*, p. 10.

¹⁹⁰ A.D.R., BP 2896 : Sénéchaussée. Criminel (27 juillet 1684).

¹⁹¹ A.D.R., BP 2936 : Sénéchaussée. Criminel (5 novembre 1689).

¹⁹² A.D.R., BP 2912 : Sénéchaussée. Criminel (14 octobre 1686).

¹⁹³ A.M.L., FF 0358 : Tribunal de la Conservation. Procès et sentences (7 avril 1685).

et n'entendre point « l'autoriser ny approuver ledit negosse », manière tardive et un peu désespérée de se protéger d'éventuelles saisies qui seraient ordonnées au nom précisément des lois qui régissent l'activité des « marchandes publiques ».

Veuves et marchandes

Le secteur alimentaire est enfin, à Lyon comme dans d'autres villes d'Europe, le domaine privilégié des veuves¹⁹⁴.

Elles aussi jouent un rôle dans la vente de vin bourgeois. Il peut s'agir, pour les plus aisées, de celui qu'elles tirent de leur propre fonds, sans que cette activité constitue leur unique ressource. Dame Marie Croppet, veuve d'Alexandre de Fontenelle, conseiller au parlement de Dombes, fait vendre du vin dans sa maison rue de la Monnaie¹⁹⁵, tandis que la veuve Langlois « donne à boire en Bellecour »¹⁹⁶. En 1667, 15 veuves figurent parmi les 195 noms de « ceux qui ont payé leur taxe de la communauté des hôtes et cabaretiers »¹⁹⁷. Certaines peuvent au contraire tenter de gagner leur vie en vendant le vin des autres, à l'instar de Jeanne Ducreux, veuve d'un maître cordonnier, qui tient le cabaret du sieur Metra, lieutenant du guet, près de la maison des jésuites de Saint-Joseph non loin de Bellecour¹⁹⁸.

Les veuves trouvent également à s'employer dans la vente d'aliments au détail, parfois grâce aux bons soins du corps de ville. L'une d'entre elles déclare « faire profession de vendre de la morue »¹⁹⁹. Une autre revend du blé rue Grenette²⁰⁰. Beaucoup de veuves d'artisans, de jardiniers, de portefaix vendent ou revendent des fruits et des légumes place des Carmes ou place du Change, telle cette dame Marie, dite « la riche pauvre »²⁰¹. Toutes ne sont pas originaires de la ville et certaines semblent parfois avoir

¹⁹⁴ Chojnacka (Monica), « Singlewomen in early modern Venice : communities and opportunities », in Bennet (Judith M.) et Froide (Amy M.) (dir.), *Singlewomen in the european past, op. cit.*, pp. 217-235 ; Chojnacka (Monica), *Working women in early modern Venice*, Baltimore-Londres, The John Hopkins University Press, 2001, 188 p., p. 33.

¹⁹⁵ A.D.R., BP 2924 : Sénéchaussée. Criminel (25 mars 1688).

¹⁹⁶ A.D.R., 11 G 250 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (4 octobre 1664).

¹⁹⁷ A.D.R., BP 3622 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : hôteliers et cabaretiers (5 mai 1667).

¹⁹⁸ A.D.R., 11 G 266 : Chapitre de Saint-Martin d'Ainay. Criminel (1^{er} janvier 1692).

¹⁹⁹ A.D.R., BP 2860 : Sénéchaussée. Criminel (8 septembre 1677).

²⁰⁰ A.D.R., BP 2934 : Sénéchaussée. Criminel (20 juin 1689).

²⁰¹ A.D.R., BP 2904 : Sénéchaussée. Criminel (13 septembre 1685) ; BP 2924 : *Idem* (mars 1688).

échoué par hasard à Lyon, où elles tentent de survivre tant bien que mal. C'est le cas peut-être d'Etienne Netard, veuve d'un marchand de blé de Chalon, « revenderesse de fruits près du Puits d'Amour »²⁰². Le consulat paraît d'ailleurs bien conscient, là encore, des difficultés que rencontrent ces femmes seules pour subsister au quotidien. On compte ainsi un tiers de veuves parmi les bâtisseurs des petites boutiques de bois édifiées dans les années 1670-1680 le long de la boucherie des Terreaux, ce qui semble montrer que ces échoppes ont une double vocation, à la fois esthétique et charitable²⁰³. Parmi celles dont l'occupation est mentionnée, on trouve une poulaillière, une « gargotière » et une faiseuse de dentelle, ce qui n'a rien de surprenant, le textile étant traditionnellement, avec l'alimentation, le second secteur privilégié par l'activité féminine. Cette forte proportion de veuves plutôt modestes renvoie à la fonction originelle de ce type de boutiques, instituées à Paris dès le XIII^e siècle par saint Louis pour venir en aide aux veuves ou aux orphelins des maîtres de métiers²⁰⁴.

Le veuvage n'est pas toujours, pour autant, synonyme de misère et d'isolement. En 1678, le bail à ferme de la chasse-marée de Martigues est accordé par le consulat à Antoinette Michaud, veuve d'un maître maréchal, pour une durée de six ans au prix de 30 livres par an. Elle est chargée, avec ses serviteurs et domestiques, de veiller au bon approvisionnement de la ville en poissons frais de mer et pour ce « de mettre des relais sur les chemins et routes depuis ledit Martigues jusques en ceste ville » ; une telle charge suppose la possession de chevaux et de mulets, sur lesquels elle fera mettre des couvertures « aux armes de Sa Majesté et de cette dite ville »²⁰⁵.

De l'enfance au veuvage, la polyvalence et la fluidité de la vie professionnelle des femmes, qui s'adaptent à la conjoncture et aux évolutions du marché, contrastent avec l'absence presque totale d'identité professionnelle officiellement reconnue – à l'exception du cas bien précis des « marchandes publiques » et du statut accordé aux veuves de maîtres

²⁰² A.D.R., BP 2905 : Sénéchaussée. Criminel (19 octobre 1685).

²⁰³ A.M.L., DD 367 : Boucheries. Boucherie de la Lanterne ou des Terreaux (1680) (plan des boutiques avec note de ceux qui les ont fait bâtir – et qui généralement les occupent).

²⁰⁴ Poussou (Jean-Pierre), article « Echoppes », in Bély (Lucien), *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, op. cit., p. 458.

²⁰⁵ A.M.L., HH 377 : Règlements pour plusieurs manufactures. Chasse-marée (10 février 1678).

par les règlements de métiers²⁰⁶. Au gré des événements de la vie (célibat, mariage, grossesses, veuvage, remariage), les femmes changent d'occupation plusieurs fois au cours de leur existence et il leur arrive, comme aux hommes, d'exercer plusieurs métiers simultanément, la première de leur tâche étant toujours d'assurer le ravitaillement quotidien de leur foyer. D'une génération à l'autre, cette flexibilité est entretenue par la formation informelle des filles – auprès de leur mère par exemple. C'est à travers la place qu'elles tiennent dans la famille et dans l'économie que les femmes accèdent parfois à une relative autonomie juridique, à l'instar de ces « marchandes publiques », considérées comme responsables en justice. Leur participation au petit commerce leur ouvre ainsi des espaces de liberté et d'autorité²⁰⁷.

Les multiples façons qu'ont les femmes de participer, à tout âge et quel que soit leur statut, à la vie économique de la cité à travers le commerce d'aliments montrent bien la complexité, la flexibilité et le dynamisme de ce secteur. Elles sont, par leurs activités, pleinement immergées dans l'économie de marché en même temps qu'elles contribuent à l'économie domestique, au point que les frontières traditionnellement érigées entre ces deux univers paraissent largement s'estomper, voire disparaître²⁰⁸.

3. Ambulants et forains

S'il est en définitive relativement aisé, en dépit de leur grande invisibilité légale, de décrire les différentes formes de l'activité féminine au sein du commerce alimentaire, il est beaucoup plus délicat d'appréhender la nébuleuse des revendeurs et des petits marchands ambulants. Leur activité, caractérisée à la fois par la mobilité et par l'oralité, n'a laissé, dans ses aspects les plus quotidiens, que des traces infimes. Lorsqu'ils apparaissent dans les sources, c'est essentiellement à travers les rapports –

²⁰⁶ Sur ce point, ce que constatent Sabine Juratic et Nicole Pellegrin pour la seconde moitié du XVIII^e siècle est déjà décelable bien avant cette période. cf. Juratic (Sabine) et Pellegrin (Nicole), *op. cit.*, p. 492. Voir le chapitre 5 pour ce qui concerne la place des veuves au sein des métiers statués.

²⁰⁷ Cette idée a été développée par Laurence Fontaine lors d'un séminaire consacré aux « espaces économiques des femmes » et tenu à l'Institut Universitaire Européen de Florence le 24 novembre 1999.

²⁰⁸ Voir au sujet de cette distinction (contestée) entre économie domestique et économie de marché les travaux de Maxine Berg, Judith Brown, Jordan Goodman et Jan de Vries, récemment repris par James R. Farr. cf. Farr (James R.), « On the shop floor... », *op. cit.* et *Artisans in Europe*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, 306 p., p. 54.

souvent conflictuels – qu'ils entretiennent avec le monde des boutiquiers ou quand ils ont maille à partir avec les autorités urbaines.

Dans le cas des forains et des migrants qui participent au commerce de rue, la difficulté tient à leur repérage : les registres d'entrée des étrangers dans la ville n'indiquent pas leur profession et nous n'avons pu retrouver les billets de logement que tout hôtelier doit obligatoirement fournir à ceux qu'il loge. Là encore, seuls les rares indices semés indirectement par les sources judiciaires ou policières permettent de reconstituer des bribes de trajectoires individuelles : les conflits liés à la concurrence faite par les ambulants et forains aux boutiquiers de la ville les laissent entrevoir, mais uniquement à travers le regard de ceux qui les dénoncent. Deux femmes de Vienne sont arrêtées par un sergent de la sénéchaussée alors qu'elles revendent, l'une sur le port du Temple et l'autre dans la rue Ecorcheboeuf, des « eschaudes »²⁰⁹, que celui-ci prend, à tort, pour des ouvrages de pâtisserie ; elles leur sont d'abord confisquées, puis rendues, mais avec défense d'en venir vendre « ou il y aura du beurre ou œufs »²¹⁰. Au début du XVIII^e siècle, les maîtres poulaillers se plaignent de leur côté à plusieurs reprises de la concurrence qui leur est faite, les dimanches et jours de fête, par les « forains et autres accapareurs » qui vendent dans les rues et les places pendant l'office divin et empêchent par là « le débit de la volaille que les maîtres de ladite profession sont obligés de tenir dans leurs boutiques »²¹¹. Hors de ces épisodes de conflits, les forains retombent dans l'ombre, sauf lorsque leur activité est encadrée et contrôlée de près, comme dans le cas des marchés au pain²¹².

Quant aux marchands ambulants de la ville, ils sont parfois difficiles à distinguer, pour des questions de vocabulaire, dans la masse des revendeurs de toute sorte, ce terme employé à tout propos recouvrant en réalité des situations extrêmement contrastées. Beaucoup de soi-disant « revendeurs » ou « revendeuses » sont dans les faits directement attachés à une boutique, leur activité de colportage ne faisant que compléter la vente effectuée par le boutiquier. Apprentis et valets sont ainsi mis à contribution, à l'exemple d'Hugues Guindard, demeurant au service d'un marchand de la

²⁰⁹ Gâteaux très légers faits de pâte échaudée, puis passée au four.

²¹⁰ A.M.L., HH 216 : Contraventions aux règlements des métiers (4 mars 1682).

²¹¹ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (18 décembre 1710 et 18 décembre 1711).

²¹² Voir chapitre 1.

rue de la Pêcherie qui l'emploie « a vendre des oranges et citrons par la ville »²¹³. Pour les autres, il est souvent difficile de savoir, lorsqu'ils apparaissent au détour d'une source, qui ils sont exactement, d'où ils viennent et auprès de qui ils se fournissent. Les indications dont nous disposons sont là encore extrêmement clairsemées. Un tarif des droits d'aide perçus sur les boissons, daté de 1687, mentionne de la sorte « ceux qui achètent de l'eau de vie à pot ou à pinte pour la revendre au coin des rues, ou à porte col et à petites mesures », sans donner d'autre précision à leur sujet²¹⁴. On apprend par hasard que, l'année précédente, un marchand beurrier du Bugey employait un affaneur lyonnais – le terme est souvent employé pour « gagne-denier » – « pour la facilité du débit de sa marchandise »²¹⁵. Un projet de règlement de police pour les marchands de grains, qui présente l'originalité de montrer que le recours au travail des femmes et des enfants est, dans cette branche, parfaitement institutionnalisé, évoque également le rôle d'autres « intermédiaires » anonymes. Le texte prévoit que les marchands de blé pourront faire vendre leurs grains au marché « par leurs femmes, enfans et domestiques et non par personnes interposées ». Les marchands protestent en arguant qu'« il se trouve quelques fois que leurs femmes, enfans ou domestiques sont malades, absens ou occupés aillieurs » – par exemple à d'autres activités de revente – et que ceux qui n'ont ni femme ni enfans ni domestiques « sont obligés de prendre des personnes a qui ils donnent tant a chaque marché »²¹⁶ ; mais il est, là encore, difficile d'en savoir plus sur ces « personnes ».

C'est en définitive et une fois de plus un conflit entre boutiquiers établis et marchands ambulants qui permet d'appréhender un peu mieux l'univers de la rue et les différentes catégories d'acteurs qui s'y côtoient. L'affaire oppose les marchands fromagers de Saint-Nizier aux femmes – essentiellement des veuves – qui revendent du fromage dans les rues de la ville. Les marchands fromagers, qui tiennent boutique place de la Fromagerie, à proximité de l'église Saint-Nizier, expliquent en 1596 qu'ils ont eu « de tout temps et antiennes » coutume d'envoyer leurs servantes « pour vendre des fromaiges par la ville », sans que cette habitude constitue,

²¹³ A.D.R., BP 2925 : Sénéchaussée. Criminel (29 mai 1688).

²¹⁴ A.M.L., CC 4117 : Droits d'aides et gabelles (25 février 1687).

²¹⁵ A.D.R., BP 2912 : Sénéchaussée. Criminel (18 octobre 1686).

semble-t-il, une infraction aux règlements²¹⁷. Ils ne s'en sont d'ailleurs pas privés et, « le laps du temps apport[ant] toujours quant a soy quelque desreglement », certains d'entre eux se sont même mis à tenir des bancs sur d'autres places de la ville, ce qui contrevient, cette fois, aux ordonnances interdisant de vendre dans deux endroits fixes à la fois. Un marchand, qui avait envoyé sa servante vendre du lard et des fromages qu'elle « detalla[it] (...) sur des pierres » devant la boucherie de l'Hôpital, est ainsi condamné à trois écus d'amende ; la sentence du sénéchal rappelle néanmoins à cette occasion qu'il est toujours permis de « vendre par la ville des fromaiges sans s'arrester pour les vendre et destaller »²¹⁸. Les marchands fromagers, qui ont donc couramment recours à la vente ambulante en complément de celle qu'ils effectuent dans leurs boutiques de Saint-Nizier, supportent pourtant mal la concurrence que font à leurs servantes ou « chambrières », dans cette activité complémentaire, celles qui n'ont que la rue pour exercer, à savoir les revendeuses. Ces dernières, qui se présentent devant la sénéchaussée comme de « pauvres femmes (...) chargée chascune d'elles de plusieurs enfans et aussy la plus grande partie d'elles vefves de long temps », disent ne savoir rien faire d'autre pour gagner leur vie que porter par la ville des fromages achetés à crédit à de gros marchands – dont l'origine et l'identité ne sont malheureusement pas révélées²¹⁹. Elles opposent à l'opulence des « grosses marchandes fromageres », qui veulent les empêcher d'exercer, leur « paouvreté », qui les obligerait à s'en remettre à l'Aumône générale de la ville « si leur empeschement avoit lieu »²²⁰. Au-delà des conflits de concurrence, l'affaire montre bien à quel point le monde des vendeurs ambulants est loin de constituer un univers homogène. La rue fait au contraire se côtoyer, dans des activités apparemment similaires, des acteurs que tout oppose. Les revendeuses qu'un mauvais coup du sort peut faire irrémédiablement basculer dans la misère y croisent aussi bien les servantes ou les épouses de marchands aisés que, par exemple, des forains

²¹⁶ A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (22 octobre 1687).

²¹⁷ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (14 mai 1596).

²¹⁸ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (14 mai 1596).

²¹⁹ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (12 juin 1602 et 26 juillet 1628).

²²⁰ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (26 juillet 1628).

venus approvisionner en produits de première fraîcheur les marchés de la ville ou les demeures des plus riches bourgeois²²¹.

Au-delà de ces quelques éclairages fournis par des moments de conflit et de tension entre le monde de la boutique et celui de la rue, forains et ambulants demeurent difficiles à appréhender. Plus ou moins tolérés selon les circonstances, ils laissent de leur passage des traces extrêmement ténues. Paradoxalement, d'autres acteurs de l'échange, qui agissent quant à eux dans la plus complète illégalité, sont parfois mieux connus : lorsqu'ils se font prendre, leur interrogatoire devant la justice éclaire leurs origines géographiques, leur parcours et les réseaux de relations dans lesquels ils s'insèrent et qui contribuent eux aussi, quoique d'une manière bien particulière, aux échanges dans la cité.

III. LA FACE CACHÉE DES ÉCHANGES

Trois « contextes » privilégiés permettent de saisir, au moins partiellement, les acteurs et les filières d'échange illicites qui cherchent par définition à demeurer le plus discrets possible. Ces « moments » et ces comportements saisis par les archives de la répression sont évidemment révélateurs aussi bien de certaines pratiques que des craintes et des préoccupations en vigueur du côté des autorités : l'obsession des accaparements, le souci de préserver le monopole des fermiers de carême, la hantise du vol.

1. Le monde des accapareurs

L'affaire Mathon – du nom du jardinier mis en cause –, qui agite dans l'été 1655 le microcosme de la Croix-Rousse, représente à bien des égards un cas de figure remarquable, permettant à la fois de reconstituer avec précision les circuits de l'échange illicite et de démêler l'écheveau des acteurs et de leurs motivations. Rappelons ici que les règlements interdisent tout achat auprès des forains dans une zone de plusieurs lieues autour de la ville, afin d'éviter en particulier que les habitants des faubourgs ne

²²¹ Jean Gode, poulailler forain, explique ainsi « qu'il admene du gibier en cette ville pour les principaux de cette ville et particulièrement pour servir la maison de Monseigneur l'Archevesque » (A.D.R., BP 2890 : Sénéchaussée. Criminel, 25 juillet 1683).

s'imposent comme intermédiaires entre les forains - marchands ou paysans - et la clientèle des marchés. Or plusieurs individus, accusés de se livrer à des accaparements à Caluire et à la Croix-Rousse, comparaissent cet été-là devant le présidial où ils sont longuement interrogés ; ces interrogatoires sont complétés par l'audition de différents témoins, qui donnent à l'affaire un éclairage complémentaire²²². Celle-ci fait intervenir des acteurs variés, liés entre eux par une chaîne d'intérêts.

En amont, un certain nombre de personnes « se disant revendeurs et revenderesses », venues s'installer sur la route de Bresse « a dessein d'arrisquer (...) [auprès] des marchands forains, pourvoyeurs et villageois » la volaille, le gibier, le beurre et les œufs destinés aux marchés de la cité. Certains agissent pour le compte d'hôteliers, cabaretiers, pâtisseries ou rôtisseurs de la ville, avec lesquels ils « monopolisent » et à qui ils revendent la marchandise accaparée. Le peuple, trouvant les marchés dégarnis, est obligé d'aller se fournir chez eux à des prix « excessifs ». D'autres, parmi les accusés, trafiquent pour leur propre compte, mais à des échelles diverses. Parmi les plus modestes, un jardinier et sa femme qui, tous « les jeudy au soir que les marchands viennent en cette ville pour se trouver aux marchés le lendemain », se placent sur les chemins pour leur acheter toutes sortes de denrées que la femme va ensuite revendre sur les marchés de la ville. L'infraction, assez bénigne, porte sur de petites quantités de produits et contribue modestement à accroître les revenus du ménage. Plusieurs veuves du quartier, fort humbles elles aussi et « chargées d'enfants », ont décidé quant à elles de s'associer afin de pouvoir faire plus « grand amas » de denrées, achetées là encore sur les chemins pour être revendues ensuite, toujours à des prix « excessifs » aux yeux des autorités, « dans une maison qu'elles ont aux Carmes » : sans doute un propriétaire complaisant leur laisse-t-il occuper là-bas un coin de cour ou de trottoir. Si leur motivation est, là encore, de trouver de quoi « gagner leur vie », cette mise en commun de leur modeste capital respectif est déjà une forme d'organisation fondée, en quelque sorte, sur une solidarité de la misère.

Les activités du dernier prévenu, un « revendeur de profession » surnommé Lachastière, se situent, elles, à une échelle beaucoup plus considérable par les moyens mis en œuvre et les quantités concernées. Ce

²²² A.M.L., FF 011 : Police. Accaparements (juin-juillet 1655).

dernier a en effet pour habitude de se livrer, les veilles de marché, à une visite en règle des différentes auberges de la Croix-Rousse afin d'y traiter avec les forains venus y loger. Il leur achète en une fois toute leur marchandise, « a plaines charretées et a chevaux chargés », ce qui peut représenter plusieurs milliers d'œufs et plusieurs quintaux de beurre, qu'il écoule ensuite sur les marchés. Le succès de l'entreprise tient dans le fait que non seulement Lachastière épargne aux forains le souci d'une vente au détail sur les marchés – éliminant de la sorte toute perte de temps et une partie du coût de transaction –, mais aussi qu'il leur propose des prix d'achat qui les dissuadent de descendre en ville « pour quoi que ce fust », de sorte qu'ils « se retirent en leur pays » sans venir jusqu'à Lyon. Chaque partie trouve donc son compte dans cette pratique spéculative qui s'ancre – ce n'est pas un hasard – dans les « faubourgs » et leurs auberges²²³, et nécessite des fonds de départ beaucoup plus conséquents que ceux des précédents acteurs. Les juges du présidial ne s'y trompent pas : ils condamnent nos veuves à quelques livres d'amende, « attendu l'aveu et le peu de contraventions par elles commises », alors que le « cas » Lachastière est renvoyé à plus ample informé pour cause de « dénégations et grandes contraventions »²²⁴.

2. Les réseaux souterrains du carême

Les réseaux du commerce clandestin de viande en carême, dont l'inscription spatiale a déjà été évoquée plus haut²²⁵, mêlent de la même façon des professionnels – bouchers ou poulaillers – à ceux que la misère ou l'opportunisme pousse à enfreindre ponctuellement les interdits économiques et religieux. Du vendeur à l'acheteur en passant par les intermédiaires, passeurs ou receleurs, tous envisagent le carême comme une occasion de s'enrichir ou du moins de gagner quelques sous. Les contrevenants les plus nombreux sont bien sûr les bouchers, les tripiers ou les poulaillers de la ville et des faubourgs. L'un d'entre eux se fournit ainsi

²²³ Des affaires similaires sont signalées à la Guillotière, à Saint-Clair, à Vaise et, plus tard dans le siècle, à nouveau à la Croix-Rousse. Voir A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers et rôtisseurs (11 avril 1697 et 15 décembre 1714); FF 012 : Police. Accaparements (11 février et 10 novembre 1713); FF 013 : *Idem* (2 janvier 1713); FF 052 : Police. Embarras de la voie publique (10 février 1713).

²²⁴ A.M.L., FF 011 : Police. Accaparements (21 août 1655).

²²⁵ Voir chapitre 2.

clandestinement auprès du boucher de l'étape à la Croix-Rousse et fait ensuite passer les sacs de viande par-dessus les murs de la ville²²⁶. Les hôteliers ne sont pas en reste, à l'exemple de cette hôtesse du port du Temple qui tient chez elle un commerce clandestin : la viande lui est vendue, selon ses propres aveux, par un boucher de Sainte-Foy, mais elle est fortement soupçonnée d'en acheter à d'autres particuliers « qui n'ont aucun pouvoir d'en faire commerce » ni d'en « tenir magasin » ; une veuve est d'ailleurs surprise alors qu'elle vient lui en porter²²⁷. A côté de ces professionnels du commerce de la viande, qui ne font que poursuivre pendant le carême leur activité habituelle, souvent, tout simplement, pour des questions de survie, d'autres artisans ou petits commerçants se mêlent eux aussi de vendre en cachette la chair prohibée. Sur la longue liste des contrevenants figurent plusieurs membres d'autres métiers de bouche : un vendeur de fromages et de beurre de la porte du Rhône – emplacement stratégique –, un marchand d'eau de vie, un cuisinier, un vendeur de vin, un mesureur de blé, une revendeuse de fruits, etc. Mais la vente clandestine de viande semble suffisamment lucrative pour attirer, pendant quarante jours, d'autres artisans. Un chandelier fait, avec sa femme, « un débit considérable de viande »²²⁸, tandis qu'un maître ouvrier en drap de soie, qui nourrit chez lui des pigeons dans une volière, soi-disant pour son plaisir et celui de son fils, en vend « journellement », d'après l'un de ses clients, « pour bisque et rostir a qui en [veut] »²²⁹. Un papetier de la rue Longue vend chez lui des agneaux²³⁰. Plusieurs autres chandeliers, un maçon, un portefaix, un lanternier, un tonnelier, un crocheteur du port du Temple viennent encore grossir les rangs des contrevenants. Certains jouent des privilèges que leur confère leur charge pour enfreindre la loi avec plus de facilité : un contrôleur des aides à la porte de la Croix-Rousse utilise ainsi, pour faire entrer discrètement de la volaille en ville, les services d'un vieillard que les recteurs de la Charité ont posté à la porte pour guider les pauvres arrivant à Lyon²³¹. Des forains ou des voituriers profitent enfin de leur mobilité « naturelle » pour apporter à Lyon de la viande sans attirer

²²⁶ A.D.R., BP 2972 : Sénéchaussée. Criminel (17 mars 1713).

²²⁷ A.D.R., BP 2971 : Sénéchaussée. Criminel (6 mars 1712).

²²⁸ A.D.R., BP 2878 : Sénéchaussée. Criminel (18 février 1682).

²²⁹ A.D.R., BP 2932 : Sénéchaussée. Criminel (10 mars 1689).

²³⁰ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (13 mars 1688).

les soupçons. Un voiturier sur la rivière de Saône, originaire de Bresse, vend de la volaille sur son bateau amarré au port de la Sablée²³². Un batelier arrivant de Vernaison voit son bateau arrêté aux chaînes d'Ainay : les gardes y découvrent 80 livres de viande dans un sac qui lui a été confié par une grangère du même lieu et dont il prétend ignorer le contenu, expliquant qu'« il ne s'informe pas des hardes, sacs ou paquets qu'il apporte aux bourgeois de cette ville parce qu'il n'en exige aucun paiement, estant chose de petite consequence et pour gens qui l'emploient pour des voitures plus importantes »²³³. Quant au dénommé gros Claude, un aveugle habitant Colonges, il « a toujours eu la reputation de faire le commerce de viande dans le caresme » et confie à deux femmes des environs – dont une revendeuse de fruits de Saint-Cyr – le soin de conduire à Lyon un âne dont le chargement de pommes dissimule plusieurs morceaux de viande²³⁴.

Ce dernier exemple montre le rôle que jouent les femmes dans cette économie souterraine, à la fois comme vendeuses, comme receleuses et comme passeuses. Beaucoup de femmes seules, veuves ou « filles », tirent de la vente clandestine de viande une ressource passagère. La femme d'un poulailler du quartier Saint-Paul, « engagé dans le service depuis environ une année », poursuit illégalement l'activité de son mari, bien qu'elle prétende devant les juges ne vendre que des fruits, du fromage « et autres choses de cette nature pour gagner sa vie et celle de ses enfants »²³⁵. Une jeune Savoyarde, faiseuse de dentelles chez un chapelier, avoue être allée acheter de la viande à Villeurbanne « pour la revendre à quelques uns de ses voisins », soi-disant malades, « qui luy avoient promis de l'achepter sy elle en apportoit, esperant par ce negoce de gagner quelque chose »²³⁶ ; le commerce clandestin s'intègre ici dans des tentatives de survie à court terme, puisque la coupable ajoute « qu'estant une pauvre fille qui a peine a gagner sa vie a faire des dantelles, elle a cru proffiter quelque chose en achetant cette viande ». Plusieurs veuves résidant aux marges de la ville

²³¹ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulaillers de carême (12 mars 1706).

²³² A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulaillers de carême (8 avril 1707).

²³³ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulaillers de carême (5 mars 1706).

²³⁴ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulaillers de carême (6 mars 1706).

²³⁵ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulaillers de carême (23 mars 1703).

²³⁶ A.D.R., BP 2878 : Sénéchaussée. Criminel (4 mars 1682).

survivent également grâce à la vente ou au recel de viande. Les scènes de fouille aux portes de la ville, déjà évoquées²³⁷, montrent enfin que les femmes sont souvent utilisées comme passeuses, parce qu'on les imagine à la fois moins soupçonnables et moins punissables – ce qui, effectivement, se vérifie et prouve combien les acteurs de la fraude savent tirer ressource de tout un savoir social autour de la loi et de la manière dont elle s'applique avec plus ou moins de sévérité selon l'identité du coupable. La femme d'un maître charron de la Croix-Rousse joue ainsi les « navettes » pour du gibier, des œufs ou du beurre que lui confient des voituriers ; cette tâche lui est payée deux ou trois sols par balle et par voyage²³⁸. La servante d'un hôtelier du quartier de l'Observance, partie acheter de la viande chez un boucher de Vaise sur l'ordre de son maître qui, soi-disant malade, voulait s'en faire du bouillon, est arrêtée à son retour par le sergent royal²³⁹. En 1700, ce sont les recteurs des deux hôpitaux de la ville qui se plaignent de ce que plusieurs individus, « habillés en paysans », se sont servis d'une femme pour tenter de faire passer de la viande à la porte de Vaise²⁴⁰.

Quant au réseau des caches disséminées dans la ville, il ignore nettement là aussi la distinction des sexes et les frontières sociales. Un boucher de Saint-Georges, approvisionné la nuit par des bateaux qui remontent la Saône (la viande provient d'animaux tués dans la maison d'un bourgeois située hors des portes), n'entrepose pas celle-ci chez lui – ce serait trop risqué – mais chez une veuve du quartier²⁴¹. En 1688, le fermier se plaint de ce que les maisons des « personnes de condition », dont l'accès est difficilement permis, servent d'entrepôts et il demande la permission de « faire visiter les carrosses entrans dans la ville ou il croira pouvoir y avoir de la viande »²⁴². La diversité des infractions montre finalement que n'importe qui peut se faire receleur, d'un maître écrivain de la place des Carmes – dont le domicile sert de « retraite à divers poulailleurs pour mettre à couvert » du gibier²⁴³ – à la veuve d'un peigneur de chanvre résidant, c'est

²³⁷ Voir chapitre 2.

²³⁸ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (21 mars 1711).

²³⁹ A.D.R., BP 2872 : Sénéchaussée. Criminel (24 mars 1681).

²⁴⁰ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (3-4 mars 1700).

²⁴¹ A.D.R., BP 2872 : Sénéchaussée. Criminel (18 mars 1681).

²⁴² A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (3 mars 1688).

²⁴³ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (12 mars 1703).

un comble, chez un chanoine de Saint-Just et qui « baille journallement retraite pour retirer de la volaille »²⁴⁴. Néanmoins certaines professions constituent, plus que d'autres, une couverture idéale : c'est le cas par exemple de ce maître chirurgien dont la boutique, stratégiquement située sur le quai Saint-Vincent²⁴⁵, « sert d'entrepôt à plusieurs particuliers pour la débite secrète de la viande de boucherie », mais qui prétend que celle-ci est destinée à ses malades²⁴⁶.

Les acteurs de cette économie de l'ombre se jouent donc du morcellement social aussi bien que des frontières géographiques²⁴⁷. Du professionnel désœuvré au fraudeur par nécessité, de l'individu isolé aux bandes organisées, de la veuve d'affaneur au bourgeois, tous participent, d'une manière ou d'une autre, à l'économie souterraine.

3. Le vol comme forme de circulation

La discrétion, la mobilité, l'opportunisme, la capacité à tisser des réseaux de relations utiles font aussi partie des qualités d'un bon voleur. Le vol d'aliments, fruit de la faim et de la nécessité, a été étudié de manière approfondie pour le XVIII^e siècle parisien par Arlette Farge dans une double perspective à la fois statistique et anthropologique : il s'agissait d'une part d'esquisser la « silhouette » et le « mode d'exister » du voleur d'aliments, de l'autre de l'appréhender dans sa confrontation avec la justice²⁴⁸. Le vol peut aussi être envisagé comme une sous-catégorie de l'échange, comme une forme de circulation des biens : il s'agit ici de l'étudier non dans ses aspects criminels – dictés par le regard que la société et en particulier les groupes dominants portent sur lui – mais dans sa quotidienneté, sa banalité, afin d'en démonter les mécanismes.

Ce sont, comme à Paris, les archives criminelles – en l'occurrence les dossiers de la sénéchaussée et des justices ecclésiastiques – qui renseignent sur ce phénomène et sur les circuits parallèles alimentés par le vol, même si leurs acteurs ne sont pas toujours identifiables avec précision. Il faut bien

²⁴⁴ A.D.R., BP 2924 : Sénéchaussée. Criminel (12 mars 1688).

²⁴⁵ La viande y est, là encore, apportée sur des bèches descendant la Saône afin de contourner la muraille de la Croix-Rousse et d'éviter ainsi le contrôle aux portes.

²⁴⁶ A.D.R., BP 2966 : Sénéchaussée. Criminel (30 mars 1708).

²⁴⁷ Voir chapitre 2.

²⁴⁸ Farge (Arlette), *Délinquance et criminalité. Le vol d'aliments à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Plon, 1974, 254 p.

évidemment, comme toujours avec ce type de sources, se garder de croire à la « spontanéité » des réponses des accusés, guidées par l'interrogatoire et qui ne livrent que des tranches d'existence ; cette limite posée, les archives judiciaires sont souvent les seules à fournir des informations précises et concrètes sur le quotidien des acteurs²⁴⁹. Elles éclairent, dans les cas les mieux documentés – plainte, mais aussi interrogatoires et audition de témoins que prévoit la grande ordonnance criminelle de 1670 –, les mécanismes de circulation et de transmission en cascade des denrées dérobées. Elles permettent surtout de reconstituer des fragments de parcours individuels et de mieux comprendre comment l'infraction – moment clé stigmatisé par la justice et que son caractère criminel isole – vient s'insérer dans le quotidien, surtout celui des plus modestes.

Le vol de denrées demeure par définition difficile à quantifier, à l'exemple de tous ces comportements délictueux ou criminels dont les archives ne nous livrent que l'écume – pour qu'il y ait trace, il faut qu'il y ait plainte ou procès-verbal –, celle-ci en disant souvent plus sur la manière dont les autorités envisagent et redoutent un phénomène que sur le phénomène en question. Il s'agit donc, là encore, à partir d'une cinquantaine d'affaires conservées – essentiellement après 1650 –, de restituer des logiques, d'éclairer des destins individuels plutôt que de se livrer à une étude statistique, forcément restreinte et peu satisfaisante. Rien ne permet d'affirmer, à partir du nombre de cas relevés, que le vol d'aliments soit un phénomène banal ou, au contraire, relativement exceptionnel à Lyon au XVII^e siècle. Les difficultés dans lesquelles se débat la frange la plus modeste de la population pour survivre au quotidien peuvent expliquer le recours au vol comme expédient, à replacer dans des stratégies de survie diversifiées – on vole pour revendre, et tenter par là de gagner quelques sous – ou comme une réponse directe et immédiate à la faim. Dans les deux cas, il paraît hasardeux pour les acteurs de s'en remettre à l'éventuelle clémence des juges, et la gravité des peines encourues – jusqu'aux galères dans certains cas – sert très certainement de repoussoir, jusqu'à ce que la nécessité l'emporte.

Le vol survient dans les contextes et les lieux les plus divers, selon l'opportunité du moment. On vole de tout et partout, des fruits dans les

²⁴⁹ Farge (Arlette), *Délinquance...*, op. cit., pp. 145-149.

vergers, du raisin dans les vignes, du blé au marché, dans les moulins ou sur les grands chemins, du poisson dans les bachuels, du vin et du charbon dans les caves, du sucre dans la boutique d'un épicier. Le larcin peut être commis par un voisin ou quelqu'un que connaît la victime sans que l'on puisse savoir, bien souvent, ce que devient le « butin ». Claude Baing, ouvrier en soie rue Mercière, prend sur le fait sa voisine en train de lui dérober du vin et du charbon dans sa cave à l'aide d'une « fausse clé »²⁵⁰. Jacques Gay, prêtre perpétuel de l'Eglise de Lyon, dépose plainte contre son voisin qui, « sans sujet ny occasion ny que ledit suppliant luy ayt jamais faict mal ny desplaisir », lui a « mal prins et desrobbé dans ses jardin et verger plusieurs fruits » et ce à plusieurs reprises jusqu'à ce que le plaignant, excédé, se décide à recourir à la justice²⁵¹. Hugues Brun, notaire à Lyon et propriétaire d'une vigne à Saint-Irénée, déplore que celle-ci ait été vendangée de nuit « par des larrons » parmi lesquels un maçon et puisatier de la paroisse dont il donne le nom²⁵². Les plaintes pour vendange ou cueillette sauvage, effectuée le plus souvent de nuit dans les vignes et les jardins des faubourgs, reviennent assez fréquemment et l'on peut imaginer aisément qu'à défaut d'être consommés directement par les voleurs, les fruits de leurs larcins terminent leur course sur les marchés de la ville ou sont revendus à la sauvette dans les rues. C'est probablement ce qu'il advient des raves dérobées par la femme et la fille d'un jardinier dans le jardin d'un de ses collègues à Vaise²⁵³, ou des raisins volés également par des jardiniers dans le clos des Chartreux²⁵⁴.

Les quelques cas de vols de blé laissent entrevoir de leur côté la variété des acteurs et des motivations au vol. Le 3 novembre 1708, trois bichets de froment sont volés à un paysan au marché de la Grenette pendant qu'il est occupé à mesurer du blé ; le coupable, vite arrêté, est un crocheteur qui explique au commissaire de police qu'il a commis le larcin pour le compte d'une femme qu'il ne connaît pas, mais chez qui il le conduit ; cette dernière reconnaît les faits, rend le blé au paysan et demande pardon, « disant que sest la misere quy lavoit obligé a prendre ledit bled », avant d'être conduite

²⁵⁰ A.D.R., BP 2889 : Sénéchaussée. Criminel (21 juin 1683).

²⁵¹ A.D.R., 12 G 390 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (2 juin 1605).

²⁵² A.D.R., 12 G 404 : Chapitre de Saint-Just. Criminel (8 octobre 1675).

²⁵³ A.D.R., BP 2882 : Sénéchaussée. Criminel (18 octobre 1682).

²⁵⁴ A.D.R., BP 2860 : Sénéchaussée. Criminel (22 septembre 1677).

chez le prévôt des marchands²⁵⁵. Un an plus tard, en pleine crise frumentaire, un nommé Pierre Berry demeurant à la Guillotière est arrêté sur le marché pour avoir volé deux sacs de froment à un marchand du Dauphiné ; l'homme est apparemment connu pour avoir commis d'autres forfaits et décrit par des témoins comme un « voleur de grand chemin » déjà condamné au bannissement par le juge de la Guillotière : il est aussitôt emprisonné²⁵⁶. De la misère – l'argument, s'il est invérifiable, n'en est pas moins toujours plausible – à l'opportunisme – surtout lorsqu'une conjoncture désastreuse rend le délit encore plus lucratif –, du larcin commis en désespoir de cause au crime à répétition, le vol de denrées repose sur des motivations variées et fait intervenir aussi bien des femmes pauvres de la ville que des individus en rupture de ban.

Les enfants jouent également un rôle, là encore, non seulement dans la réalisation du forfait, mais aussi dans la redistribution des produits volés. Le fils d'un ouvrier en soie, âgé de neuf ans, cueille des artichauts dans le jardin d'un bourgeois de la rue de Flandre ; ignorant « ce que c'estoit », aux dires de son père qui cherche à le défendre, l'enfant les « donn[e] pour des épingles »²⁵⁷. Quant aux fils d'un cabaretier de la rue Bonrencontre, ils fracturent à coups de pierre la porte d'un bachuel appartenant à un marchand bourgeois de la ville et amarré sur le Rhône, près des Cordeliers ; ils en retirent quantité de poissons qu'ils jettent dans une barque pour les assommer avant de les porter à leur mère. Celle-ci confie aussitôt l'un de ces gros brochets au jeune fils d'un maçon de sa connaissance pour le « vendre et distribuer par la ville »²⁵⁸. Le vol, organisé et prémédité, apparaît ici comme une facette de plus de l'économie d'expédients qui constitue le quotidien des familles modestes : banalisé, il n'est qu'une ressource parmi d'autres et fait intervenir les mêmes acteurs – la mère donneuse d'ordre, les enfants (moins punissables en cas d'arrestation) qui exécutent le larcin, le réseau relationnel du voisinage – que ceux qui jouent un rôle dans les activités licites. Les deux affaires montrent aussi la diversité des provenances – parfois suspectes – de tous les produits colportés dans les rues : la vente de marchandises volées constitue bien un moyen parmi d'autres d'approvisionner et de nourrir la ville.

²⁵⁵ A.M.L., FF 027 : Police. Commerce des grains, blés et farines (3 novembre 1708).

²⁵⁶ A.M.L., FF 053 : Police. Affaires diverses (20 décembre 1709).

²⁵⁷ A.D.R., BP 2909 : Sénéchaussée. Criminel (17 mai 1686).

Si le vol peut être une entreprise familiale et s'intégrer de la sorte dans l'économie domestique au même titre que d'autres activités, il est aussi, pour des individus isolés, un mode de survie. Le 27 mars 1688, le lieutenant de la compagnie du guet arrête, rue Mercière, une certaine Claudine Dumas, accusée par plusieurs personnes d'être une « larronnesse » et d'avoir commis de nombreux larcins sur les marchés²⁵⁹. Née près de Tarrare, âgée de 18 ans, celle-ci déclare n'avoir jamais connu son père et demeurer depuis deux ans chez la nommée dame Louise, dévideuse de soie près des portes de Vaise, sa mère, remariée à un soldat des portes, « n'ayant point de lict pour la coucher » ; elle s'y occupe à faire des bas. Elle précise, sur les questions du juge, avoir demeuré auparavant et successivement comme servante chez un notaire, chez l'épouse d'un chirurgien, chez un bourgeois de Bourgneuf, chez un tireur d'or de la rue Bourgchanin et enfin auprès de la veuve d'un procureur. S'étant ensuite faite « apprentisse futainière » et étant devenue « compagne », elle a été embauchée par un maître futainier « chez lequel elle ne va que par intervalle et lors qu'il a de la besogne à ouvrer », s'occupant le reste du temps à confectionner des bas chez la dame Louise. Il ressort de son interrogatoire qu'elle est soupçonnée d'avoir à plusieurs reprises volé de l'argent et des menues denrées – beurre et fromage – sur différents marchés de la ville²⁶⁰. Les dépositions des témoins confirment ces soupçons. Madeleine Ollivier, femme de portefaix et revendeuse de fruits, dit avoir fréquemment vu l'accusée, depuis un an, sur le marché des Carmes et précise qu'« elle est en réputation d'estre larronnesse, ne frequentant les marchés que pour voler ceux qui s'y trouvent pour achepter des danrées ». D'autres vendeuses de fruits et « herbages » confirment ce premier témoignage : Claudine Dumas apparaît comme un personnage familier pour la plupart des témoins qui l'ont vue souvent « frequenter et rodder » dans les différents marchés de la ville. Qualifiée par le juge – que la situation professionnelle de la prévenue n'a pas convaincu – de « vagabonde et sans adveu », elle est écrouée sans que le jugement soit connu²⁶¹. Se dessine, à travers le personnage de Claudine Dumas, la silhouette de ces jeunes femmes au passé familial chaotique, venues chercher très jeunes à la ville une place de

²⁵⁸ A.D.R., BP 2942 : Sénéchaussée. Criminel (1^{er} septembre 1691).

²⁵⁹ A.D.R., BP 2924 : Sénéchaussée. Criminel (27 mars 1688).

²⁶⁰ A.D.R., BP 2924 : Sénéchaussée. Criminel (28 mars 1688).

servante, ballottées – sans que l'on en comprenne les raisons précises (le vol déjà ?) – d'une maison bourgeoise à l'autre, tentant par ailleurs d'acquérir une expérience professionnelle sans que celle-ci débouche sur une embauche satisfaisante et finissant par compléter des activités licites mal rémunérées – ici de petits travaux d'aiguille – par des larcins commis sur les marchés. Le vol apparaît dans ce cas comme un dernier recours pour des individus directement menacés par la misère.

Une dernière affaire, dont la gravité lui vaut d'être bien plus documentée que les autres, permet de mieux cerner encore la personnalité des voleurs, leur parcours et, à travers leur réseau de relations, les filières de redistribution des marchandises volées. Dans la nuit du 11 au 12 juillet 1670, des jardiniers qui montent la garde sur leurs lopins du broteau d'Ainay, au-delà des remparts qui bordent la presqu'île au sud, surprennent trois hommes en train de leur dérober des choux et des concombres. Deux d'entre eux parviennent à s'enfuir, mais le troisième, un dénommé Cado, tombe entre leurs mains. Affolé par les coups qui commencent à pleuvoir, celui-ci « leur auroit dit que si on ne le battoit pas il diroit et montreroit des choses qui valoient bien plus que le mal qu'ils avoient fait ». Les jardiniers se radoucissent et Cado les mène à l'extrémité du broteau où, au milieu des broussailles et des ormes, il leur indique « un sac plain de saumons sallés, une chemise plaine aussi de saumons et deux dans un mouchoir »²⁶². Les poissons ont été dérobés quelques heures plus tôt par les trois hommes dans les caves de l'hôtel de ville place des Terreaux. Les jardiniers conduisent Cado à la prison d'Ainay. A l'aube, l'un de ses complices, Jean Seytier, est trouvé endormi près des portes et arrêté à son tour ; le troisième homme reste en fuite. Les interrogatoires de Mathieu Cado et Jean Seytier permettent de reconstituer dans ses détails une affaire qui va bien au-delà du simple vol de légumes²⁶³. Agés l'un et l'autre de 22 ou 23 ans, les deux hommes ne sont à Lyon que depuis huit jours. Tous deux sont venus à la ville pour y chercher du travail. Mathieu Cado, natif de Saint-Amant en Berry, était « cy devant » laquais de feu sieur de la Tournelle, commissaire des guerres. A la demande qui lui est faite de déclarer sa profession, il

²⁶¹ A.D.R., BP 2924 : Sénéchaussée. Criminel (2 avril 1688).

²⁶² A.D.R., BP 2855 : Sénéchaussée. Criminel : audition de Philibert Roux, jardinier à Lyon (12 juillet 1670).

²⁶³ A.D.R., BP 2855 : Sénéchaussée. Criminel : interrogatoires de Mathieu Cado (12 et 30 juillet 1670) et de Jean Seytier (12 et 29 juillet 1670).

explique que « depuis un an il a appris à faire la cuisine dans la ville de Grenoble », mais qu'il a quitté quinze jours auparavant la capitale dauphinoise et « chemin faisant a passé à la Chartreuse et de là aux Eschelles où il a travaillé à couper du bois ». Arrivé à Lyon, il a logé deux nuits à la Croix-Rousse au logis de la Pomme rouge, puis deux nuits chez la dame Lorange à Saint-Georges avant de terminer « dans un chariot de la dame Farjot en Bellecour », avec la permission de celle-ci. Jean Seytier, originaire de Langogne en Gévaudan, se dit, lui, compagnon maçon. Venu à Lyon « pour trouver de la besogne », il a également occupé plusieurs logis et chambres garnies, de la Croix-Rousse à Vaise en passant par la rue de Flandre ; ne trouvant pas d'employeur et ayant vite dépensé son maigre pécule, il s'est résolu à demander l'aumône.

Les deux hommes ne se connaissaient pas avant les faits et, Seytier niant toute participation au vol, ce sont les interrogatoires de Cado qui nous en apprennent le plus sur la rencontre avec le troisième complice et les ressorts de l'opération. Ce troisième homme, un certain Fleury, est, aux dires de Cado, un peu plus âgé que les deux autres (28 ans). Il connaît mieux la ville, puisqu'il y réside depuis deux ans au moins et y a ses attaches professionnelles et sentimentales : tournier de profession, il est fiancé à la servante d'un perruquier demeurant près de l'hôtel de ville. Ce n'est que deux ou trois jours avant les faits que s'est produite la rencontre entre Fleury et Cado. Ce dernier faisait partie des badauds qui regardaient « danser un singe sur les Terreaux » ; proie isolée et facilement repérable, il est accosté par Fleury qui l'invite à boire avec lui chez un chandelier qui vend du vin près de Saint-Pierre. Quelques jours plus tard, le 11 juillet vers onze heures du soir, Fleury le croise à nouveau alors qu'il est assis sur un banc de boutique près des Terreaux ; il est alors accompagné de Seytier – que Cado rencontre pour la première fois – et lui propose de les suivre s'il veut gagner de l'argent facilement. Seytier et Cado sont chargés de faire le guet près d'un soupirail tandis que Fleury pénètre discrètement dans l'hôtel de ville ; étant descendu dans les caves du bâtiment, il fait passer à ses complices restés à l'extérieur une quinzaine de saumons salés avant de les rejoindre en escaladant le mur du jardin. Les poissons sont ensuite dissimulés dans les buissons du broteau d'Ainay, hors des remparts, à proximité du couvent de Sainte-Elisabeth. C'est alors qu'ils s'apprêtent à déguster quelques concombres cueillis sur place que les hommes sont

surpris par les jardiniers. Fleury a néanmoins eu le temps d'expliquer à Cado à qui étaient destinés les saumons.

Quelques heures avant le vol, vers quatre à cinq heures de l'après-midi, Cado avait déjà croisé, près de Saint-Vincent, un Fleury alors en pleine discussion avec une boyteuse « qui vend de la viande cuite » dans une des petites boutiques de bois accolées à la boucherie des Terreaux, sa fille et « une revendeuse d'habits qui les porte par la ville ». L'arrivée impromptue de Cado semble déranger Fleury qui lui donne trois sols en lui ordonnant de se retirer et d'aller boire, disant « qu'il avoit quelque chose a dire a ladite boyteuse ». Fleury lui explique plus tard que ces femmes devaient lui servir d'entremetteuses pour revendre à un marchand de Vaise les saumons volés et que « ladite femme boyteuse le faisoit passer pour son gendre auprès dudit marchand ». Ce dernier en a « commandé » la quantité de cinq quintaux et dit qu'il les achèterait « au prix qu'il luy faisoit ». Les suites judiciaires importent peu ici. En dépit de perquisitions menées à plusieurs reprises dans différents quartiers de la ville, Fleury reste introuvable au 30 août et personne ne prétend le connaître. Il est condamné par contumace au bannissement et aux galères perpétuelles ; une peine identique est infligée à Cado, tandis que Seytier est condamné au fouet, en plus du bannissement. Ni les femmes ni le marchand ne sont inquiétés.

Au-delà de ces condamnations, l'affaire éclaire à merveille l'enchevêtrement des acteurs et des filières. Des jeunes gens étrangers à la région, au parcours professionnel déjà heurté, échouent dans la grande ville où ils sont rapidement repérés et pris en charge par plus habile et plus expérimenté qu'eux. Tentés par un gain facile, qui leur apparaît comme une alternative au chômage et à la mendicité, ils se retrouvent simples exécutants d'un plan échafaudé par d'autres. En amont, c'est un marchand installé de la ville qui joue les commanditaires. Les intermédiaires sont des femmes, revendeuses dans ces secteurs d'activité typiquement « féminins » que sont l'alimentation et le textile²⁶⁴, qui connaissent la ville, ont des contacts avec le monde des marchands comme avec celui des artisans, et trouvent dans ce rôle passager d'entremetteuses une occasion d'améliorer leur quotidien. La figure centrale de l'affaire, le fameux Fleury, reste floue,

²⁶⁴ Sur les ressorts et les circuits du vol de vêtements, voir Lemire (Beverly), « The theft of clothes and popular consumerism in early modern England », *Journal of Social History*, 1990, vol. 24, n° 2, pp. 255-276.

l'homme connaissant suffisamment la ville pour y disparaître impunément après avoir manqué l'occasion de s'enrichir. L'épisode mêle des acteurs d'origines et de milieux fort différents : du forain au Lyonnais, de la revendeuse au marchand en passant par l'artisan modeste ou le compagnon, tous jouent leur rôle dans la chaîne de transmission destinée, si l'opération avait réussi, à remettre sur le marché le fruit du larcin et à en tirer du profit. Le vol constitue bien ici un observatoire privilégié des liens unissant l'économie légale et l'économie souterraine.

La ville du XVII^e siècle apparaît finalement comme le théâtre d'échanges permanents mêlant de façon parfois confuse des couches variées de la population. Si un certain nombre de catégories professionnelles émergent à peu près clairement des sources administratives, c'est pour mieux masquer la persistance, au sein du monde de l'artisanat et du petit commerce, du flou des catégories et de la pluriactivité. Au-delà de ces acteurs « officiels » de l'échange, dont la diversité ne fait aucun doute, une forte proportion de citadins se trouve par ailleurs engagée dans des formes d'économie longtemps considérées comme secondaires, au regard d'échanges plus visibles, mais qui sont en réalité essentielles à la vie de la cité, même si les sources les rendent plus difficiles à saisir. Les femmes en particulier sont partout, de la boutique à la rue, du monde des échanges licites à celui de l'économie parallèle ou souterraine. Bien plus encore, chaque membre de la famille semble avoir, dès l'enfance, un petit rôle à jouer dans la subsistance de la cellule familiale, et c'est grâce à l'addition de ces infimes contributions individuelles, mêlant au gré des opportunités activités légales et illégales, que survit une partie de la population et que fonctionne, en définitive, l'économie urbaine dans son ensemble. En ce sens, l'économie domestique, qui tire sa flexibilité aussi bien de la fluidité des rôles, des liens plus ou moins lâches de parenté et de voisinage, que de la mobilité des acteurs, s'intègre parfaitement dans la « grande » économie. C'est aussi à travers la porosité de ces économies, formelle et informelle, à grande ou à petite échelle, que se croisent les univers et que se fabrique du lien social.

Chapitre 5

SPÉCIALISATION ET EXCLUSION

« Nos predecesseurs Rois desirant augmenter, et accroistre nostredite ville, (...) auroient favorablement accordé ce privilege special (...), que tous artisans y seroient receus avec telle liberté d'ouvrir boutique du mestier dont chacun d'eux auroit acquis experience, ou perfection... »¹

Si tout le monde ou presque peut à Lyon, à un moment ou un autre de son existence, s'improviser marchand, voire artisan, la cité n'échappe pas, au XVII^e siècle, au mouvement de mise en forme de règlements de métiers propre à tout le royaume. Loin de demeurer, comme on a pu le croire, une ville de métiers libres, Lyon voit un certain nombre de professions se doter de statuts soumis à l'approbation du consulat. Ces règlements contribuent précisément à tracer une frontière de plus en plus nette entre le monde des professionnels de l'échange et celui des travailleurs « non incorporés », désormais assimilés à des usurpateurs. Le XVII^e siècle est donc le moment d'une spécialisation progressive des activités, spécialisation qui va de pair avec une volonté accrue de contrôle, de la part du corps de ville comme des artisans eux-mêmes. Ce lent processus de définition et d'institutionnalisation est loin, pour autant, d'offrir un visage uniforme et les métiers de bouche lyonnais présentent au contraire, au terme de celui-ci, une « aveuglante disparité »² : non seulement la mise en forme statutaire n'est ni généralisée ni identique d'une profession à l'autre, mais l'uniformité des règlements masque, au sein de chaque profession, la diversité des conditions et des pratiques. Il n'empêche que cette évolution traduit bien le mouvement de fermeture et d'exclusion qui caractérise ces communautés dès leur formation et qui ne fait que s'accroître avec le temps. Aux femmes, écartées d'emblée – à l'exception des veuves – de tout

¹ A.M.L., 701.788 : *Lettres patentes qui attribuent et confirment aux Prevost des Marchands et Eschevins de la ville de Lyon, la connoissance de ce qui concerne les Arts et Mestiers de ladite ville, spécialement les Orfevres, et les trois autres Mestiers jurez d'icelle ; et maintiennent les autres Arts et Mestiers dans leur ancienne franchise et exemption de jurande* (3 juillet 1606).

² Poirineau (Abel), *Ils travaillaient la France. Métiers et mentalités du XVI^e au XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1992, 279 p., pp. 17-18.

statut légal au sein des métiers viennent s'ajouter, dans les deux dernières décennies du siècle, les compagnons étrangers à la ville, victimes d'un ostracisme de plus en plus marqué, avant que les « ouvriers » lyonnais eux-mêmes ne voient les portes de la maîtrise se refermer peu à peu devant eux.

I. UN LENT PROCESSUS DE DÉFINITION DES MÉTIERS

A Lyon comme dans la plupart des villes du royaume, le règne de Louis XIV marque l'apogée d'un long processus d'émergence et de définition des communautés de métiers. La motivation essentielle avancée lors de la rédaction des règlements est le souci de tracer des frontières précises entre les activités, afin d'éviter les empiètements et de protéger les monopoles des uns et des autres. Ce phénomène de normalisation est loin, pour autant, de toucher de manière indifférenciée toutes les professions. A côté des communautés, réglées pour la plupart, qui voient peu à peu le jour, subsistent à l'aube du XVIII^e siècle quelques métiers « libres » tandis que d'autres se voient dotés d'un statut tout à fait particulier.

1. L'émergence progressive des communautés

Par des lettres patentes datées du 14 décembre 1486, Charles VIII s'était attaché à assurer la prospérité de Lyon, ville située « en païs étroit et stérile » et qui « ne se pouvoit rendre populeuse que par la liberté et franchise accordée à toutes sortes d'ouvriers et artisans qui voudroient s'y habituer, y travailler et ouvrir boutique de leur métier et profession »³. Ces lettres, régulièrement rappelées et remises en vigueur par les successeurs de Charles VIII, associaient implicitement dispense du chef-d'œuvre et liberté des métiers, confusion qui a entretenu pendant longtemps l'idée selon laquelle Lyon serait demeurée pendant tout l'Ancien Régime une ville de métiers libres, au sein de laquelle « tous estrangers et habitans de la ville [avaie]nt la liberté d'establir tel commerce qu'il leur plai[sai]t »⁴. Toujours selon ces lettres patentes, quatre métiers seulement sont, à Lyon, érigés en

³ A.M.L., 701.788 : *Lettres patentes...*, op. cit. (3 juillet 1606).

⁴ B.M.L., Ms Coste 1022 : Déclaration des marchands épiciers sur leur communauté (1691).

jurandes : les barbiers ou chirurgiens, les apothicaires, les orfèvres et les serruriers qui, « de tout temps et ancienneté, pour l'importance desdits métiers, auroient passé par la rigueur de l'examen et chef-d'œuvre »⁵. Au milieu du XVII^e siècle, soit près de cent cinquante ans après les lettres patentes de Charles VIII, Louis XIII, puis Louis XIV condamnent d'ailleurs ceux des maîtres des métiers qui, « par un monopole concerté entre eux, (...) [ont] introduit la nouveauté des chefs-d'œuvre et distribué la maîtrise par les festins et banquets, et autres dépenses prohibées par les ordonnances », ce qui « ruine entièrement le commerce de ladite ville, chassant les artisans qui appréhendent tant lesdits chefs-d'œuvre que les dépenses excessives qu'il leur faudroit faire si cela estoit davantage toléré »⁶. Louis XIV demande ainsi directement en 1661 au prévôt des marchands et aux échevins de « réformer » ou « modérer » les statuts de métiers existants « en sorte que l'ancienne liberté de ladite ville soit rétablie », afin d'assurer, là encore, sa prospérité⁷. La « liberté » des métiers, dont paraissent se soucier au plus haut point les souverains successifs, n'est donc pas à entendre au sens d'absence totale de réglementation, mais simplement comme une dispense du chef-d'œuvre, considéré comme une obligation trop coûteuse, et que des textes comme l'arrêt du Conseil du 28 septembre 1641 assimilent à la « maîtrise jurée », entretenant ainsi une confusion supplémentaire.

Loin d'être complètement « libres », les métiers lyonnais sont au contraire soumis, depuis la fin du XVI^e siècle au moins, à un double contrôle exercé à la fois par le consulat – qui possède « la connaissance de ce qui concerne les arts et mestiers de ladite ville »⁸ – et par les communautés elles-mêmes. Dès 1573, des « ordonnances et règlement provisionnel pour la police de la ville de Lyon » ébauchent la première réglementation officielle connue du métier de rôtisseur en permettant à ceux qui exercent cet art de « choisir un d'entre eux, expérimenté et fidèle, lequel sera présenté au juge de la police pour faire le serment de bien loyalement et diligemment voir et visiter lesdites volailles et gibiers, et de leurs défauts et du prix faire son

⁵ A.M.L., 701.788 : *Lettres patentes...*, op. cit. (3 juillet 1606).

⁶ A.M.L., 701.788 : *Arrêt du Conseil portant confirmation de l'exemption de maîtrise jurée pour les mestiers de la ville de Lyon à l'exception des quatre mestiers jurez* (28 septembre 1641).

⁷ A.M.L., 701.788 : *Lettres patentes portant confirmation de l'exemption de maîtrise jurée pour les mestiers de la ville de Lyon à l'exception des quatre mestiers jurez* (22 juin 1661).

⁸ B.M.L., Ms Coste 1022 : *Déclaration des marchands épiciers sur leur communauté* (1691).

rapport toutes les semaines »⁹. Trois décennies plus tard, des lettres patentes d'Henri IV prévoient plus globalement que « les ouvrages qui seront faits en nostredite ville seront veus et visitez par les deux maistres de chacun mestier qui sont, et seront elus par chacun an, par les prevost des marchands et echevins, par devant lesquels ils seront tenus rapporter les fautes et abus qu'ils trouveront ausdits ouvrages »¹⁰. Le mode de désignation de ceux qui sont ensuite qualifiés couramment de « maîtres gardes » montre bien que les métiers, s'ils sont à l'origine dispensés de cérémonies coûteuses d'accès à la maîtrise, n'échappent pas au contrôle direct qu'exercent sur eux le prévôt des marchands et les échevins par le biais de cette élection.

Plus largement, si le consulat exerce depuis longtemps un droit de regard sur le monde du travail lyonnais, le XVII^e siècle est bien le moment où un certain nombre de métiers de bouche se constituent officiellement en communautés soumises à des règlements approuvés par les échevins. Loin de la légende d'une prétendue liberté des métiers, Lyon est en passe de devenir, au tournant des XVI^e et XVII^e siècles, une ville de métiers réglés¹¹, même si – et le vœu monarchique est ici en quelque sorte respecté – peu d'entre eux soumettent les aspirants à la maîtrise à l'obligation coûteuse du chef-d'œuvre¹². Si la monarchie paraît tenir par cette dispense à assurer l'attractivité de la ville, elle ne peut qu'approuver en revanche la généralisation de ces structures d'encadrement que sont les corps de métiers, relais commodes à son autorité et auxiliaires précieux lorsqu'il s'agit de percevoir des subsides¹³. En dispensant les artisans du chef-d'œuvre, qui détourne bon nombre d'entre eux de la maîtrise et les incite à travailler « en chambres », les souverains successifs ne cherchent pas à garantir une quelconque « liberté » des métiers, mais au contraire à lutter contre ces formes non contrôlées d'activité en intégrant le plus grand nombre possible d'artisans dans des structures de type corporatif¹⁴.

⁹ Sachet (Alphonse), *Les rôtisseurs de Lyon*, op. cit., pp. 12-18.

¹⁰ A.M.L., 701.788 : *Lettres patentes...*, op. cit. (3 juillet 1606).

¹¹ Les métiers « réglés » le sont par les municipalités, par opposition aux jurandes réglementées par lettres royales.

¹² Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., pp. 153-154.

¹³ Poitrineau (Abel), article « Corps de métiers », in Bluche (François) (dir.), *Dictionnaire du Grand Siècle*, Paris, Fayard, 1990, 1648 p., pp. 412-414.

¹⁴ Farr (James R.), *Artisans in Europe...*, op. cit., pp. 30-31.

Jusqu'en 1581, ainsi que le relève Dean T. Ferguson¹⁵, dix métiers – parmi lesquels on ne relève aucune profession liée à l'alimentation – se dotent progressivement de statuts ; treize nouveaux règlements sont approuvés par le consulat entre 1581 et 1610, et dix sous le règne de Louis XIII. Ce long processus d'institutionnalisation des pratiques professionnelles, qui s'inscrit dans un contexte plus global d'accentuation du contrôle monarchique sur les villes et les corps de la société, atteint son paroxysme sous le règne personnel de Louis XIV. A l'échelle du royaume, pas moins de 500 règlements sont consacrés, entre 1673 et 1714, à la police des métiers. Lyon connaît, elle aussi, cette « marée du colbertisme »¹⁶, avec 44 règlements homologués entre 1662 et 1715¹⁷. Les métiers de bouche suivent le rythme de cette évolution, mais ce sont essentiellement les professions proprement artisanales, celles qui – parce qu'elles ont à faire avec la transformation des produits – exigent des compétences techniques particulières, qui se dotent de règlements, les activités de revente demeurant, elles, le plus souvent libres. Outre les pâtissiers dotés de statuts dès 1575, les confiseurs sont les seuls à en rédiger avant 1661 (1613). Les années 1661-1702 voient au contraire six autres professions de bouche demander ou obtenir des règlements, qui peuvent ensuite être révisés ou complétés, parfois à plusieurs reprises : il s'agit des bouchers (1661), des épiciers (1665), des marchands de grains (1672), des boulangers (1686), des poulailleurs et rôtisseurs (1688) et enfin des vinaigriers, moutardiers et distillateurs (1702). Le nom de ces deux dernières communautés illustre d'ailleurs les fusions qui peuvent s'opérer – ou être officiellement sanctionnées –, à l'occasion de la rédaction des statuts, entre des métiers proches, voire l'absorption de communautés en déclin par des professions voisines plus dynamiques¹⁸.

Si la très grande majorité des métiers de bouche concernés obtiennent leurs statuts du consulat – ces derniers étant ensuite soumis pour approbation au conseil du roi –, la communauté des pâtissiers représente une exception à la règle. En 1575, les maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon ont demandé directement à Henri III l'homologation de leurs règlements. Le préambule du texte, qui prend pour modèle la ville de

¹⁵ Ferguson (Dean T.), *op.cit.*, p. 551.

¹⁶ Farr (James R.), *Artisans in Europe...*, *op. cit.*, p. 81.

¹⁷ Ferguson (Dean T.), *op. cit.*, p. 551.

Paris où les métiers sont jurés, utilise indifféremment les adjectifs « juré » et « réglé », ce qui entretient là encore une certaine confusion : les pâtissiers, est-il exposé, « ont dès long tems désiré, pour la commodité et utilité publique, que leur métier fût *reglé*, comme il est en nos villes de Paris, Orleans et autres bonnes villes de nôtre royaume »¹⁹ – l'adjectif étant à prendre ici dans son sens courant de « réglementé ». Les abus qui s'y commettent, en particulier pour ce qui regarde la qualité des produits vendus, ne se produiraient plus « si leur métier étoit *juré*, et y avoit nombre certain d'entre eux, ordonné, pour visiter lesdites viandes, et pour faire garder même police, qu'esdites villes de Paris, Orleans et autres ». Le premier article que les pâtissiers soumettent à l'approbation royale achève de lever toute équivoque : « ledit métier de patissier, oublieur et cuisinier en nôtre ville et fauxbourgs de Lyon, sera et demeurera à perpétuité, et par ces presentes l'avons créé et établi, créons et établissons *juré*, pour en jouïr à l'avenir par les maîtres dudit métier ». Les articles suivants prévoient d'ailleurs que tous les maîtres présents et à venir seront tenus de réaliser un chef-d'œuvre consistant en « trois plats de patisserie, un plat d'oublie²⁰ et un plat de cuisine ». Ces règlements ne sont homologués par lettres patentes d'Henri IV qu'en 1596²¹ ; ils sont ensuite enregistrés aux Grands Jours de Lyon (15 novembre 1596) puis à la sénéchaussée et siège présidial (21 novembre 1596)²². Lors de leur révision en 1671, révision approuvée par le consulat et non plus par le roi, il n'est plus fait mention du caractère « juré » du métier, signe peut-être que les pâtissiers sont désormais passés sous la coupe des échevins, à l'instar des métiers réglés ; en revanche l'obligation du chef-d'œuvre est maintenue (article 11)²³.

La situation des métiers lyonnais est donc plus complexe qu'il n'y paraît au premier abord. Non seulement ces métiers n'ont rien de « libres », contrairement à ce que des documents parfois ambigus ont pu laisser croire, mais la ville n'est pas non plus le domaine exclusif des métiers réglés. Si ces derniers restent majoritaires, il existe aussi à Lyon des métiers jurés, comme le montre le cas des pâtissiers, même s'ils semblent évoluer,

¹⁸ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 205.

¹⁹ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575).

²⁰ Une oublie est une petite gauffre en forme de cylindre ou de cornet.

²¹ *Ibidem* (10 octobre 1596).

²² *Ibidem* (15 et 21 novembre 1596).

²³ A.M.L., HH 172 : *Règlements. Pâtissiers* (3 mars 1671) (article 11).

au bout d'un siècle d'existence officielle, vers un statut de métier réglé ne dépendant plus que du consulat. Dans cette dernière structure professionnelle, à « géométrie variable » – des cas identiques sont signalés à Toulouse ou Beauvais²⁴ –, l'accès à la maîtrise est précisément conditionné par la réalisation du chef-d'œuvre. Celui-ci ne constitue pas, pour autant, l'apanage des jurandes puisqu'il est également exigé des vinaigriers, moutardiers et distillateurs, dont les premiers règlements sont approuvés par le consulat en 1702²⁵. Le chef-d'œuvre est enfin introduit en 1699 dans la communauté des boulangers, par le biais d'une ordonnance consulaire destinée à compléter leurs statuts homologués treize ans plus tôt²⁶. Le prétexte avancé par les maîtres gardes pour justifier cette nouveauté tient dans les « plaintes continuelles du public, sur ce que le pain, qui se débite en cette ville, n'est pas travaillé comme il faut ». Tous les compagnons – forains ou lyonnais – qui voudront à l'avenir être reçus maîtres devront désormais se soumettre, en présence des maîtres gardes, de leurs adjoints et des plus anciens maîtres de la communauté, à la réalisation d'un chef-d'œuvre consistant en « un pain benit du poids de dix livres, une grotte du poids de six livres, et une radisse²⁷ pareillement du poids de six livres, le tout de pain au beurre, et des trois sortes de pain, vulgairement appelés miche, pain ferain et pain à tout, (...) le tout dans une seule et même fournée ». L'exigence nouvelle du chef-d'œuvre signe, dans ce dernier cas, au-delà d'exigences techniques accrues imposées par les maîtres en place au nom du bien public, la relative fermeture du métier du fait des coûts élevés qu'engendre cette cérémonie²⁸.

2. Le pourquoi des règlements : institutionnaliser la différence

Au-delà de rappels extrêmement fréquents du souci de bien servir le public, les statuts proposés aux échevins par les maîtres des différents métiers s'inscrivent systématiquement dans une double dynamique de distinction par rapport à des professions voisines et de protection contre la concurrence des travailleurs non professionnels et des forains. Il s'agit à la

²⁴ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 18.

²⁵ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (8 août 1702).

²⁶ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (23 octobre 1699).

²⁷ Brioche.

²⁸ Voir *infra*.

fois, pour les inspireurs de ces règlements, d'établir des frontières avec des métiers trop proches – et c'est alors que se dessinent des spécialisations de plus en plus fines – et de rejeter dans le non-droit ceux qui refusent pour diverses raisons de se plier aux règles strictes du métier – ce qui permet ensuite de les poursuivre en toute légalité.

Les vinaigriers sont, avec les épiciers, les seuls à justifier sur un mode positif, auprès du consulat, la rédaction de règlements destinés, selon leurs propres termes, à « établir la perfection et la fidélité nécessaire » dans leur art²⁹. Les épiciers, droguistes et revendeurs, qui font « compiler » en 1665 « quelques statutz et articles de reglement de leur profession », les croient « nécessaires et debvoir estre observez soit pour le bien de ladite profession soit pour celluy du public »³⁰. Les arguments avancés dans les préambules des statuts proposés par les autres métiers, quand ils cherchent à en expliquer l'utilité, insistent à l'inverse essentiellement sur la nécessité de se prémunir contre des « abus » de toutes sortes. La définition de ces abus reste encore floue dans le préambule des règlements préparés en 1613 par les ciersgiers et confiseurs³¹. Ces derniers se fondent sur la croissance extraordinaire de leurs effectifs pour requérir du lieutenant général de la sénéchaussée la permission de désigner des maîtres jurés et d'édicter des règlements pour leur métier. Du fait du « petit nombre dudit estat qu'il y avoit aultrefois en ceste ville », les maîtres auraient négligé de requérir l'établissement, au sein de leur métier, de maîtres jurés chargés d'effectuer régulièrement la visite des boutiques pour veiller à ce qu'il ne s'y commette aucun abus. Cependant leur activité a connu depuis une vingtaine d'années une croissance considérable, « en sorte que les marchands des aultres villes de ce royaume et pays voysins qui avoient coustume de se fournir à Venise et à Montpellier viennent maintenant faire leurs achapts à Lyon ». La ville pourrait tirer de cette nouvelle conjoncture « ung notable bénéfice », à moins que « les abus qui commencent a pulluler n'y apportent de la retardation ou empeschement ». Sans doute le succès de cette activité et les larges débouchés qu'elle offre ont-ils incité des individus peu qualifiés à s'y lancer par intérêt, au détriment de la qualité des produits fabriqués et au risque de ternir la réputation acquise par la ville dans ce domaine. Les maîtres

²⁹ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (8 août 1702).

³⁰ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665).

³¹ A.M.L., HH 77 : Règlements. Confiseurs (25 septembre 1613).

estiment par conséquent nécessaire de « faire en leurdit art une police et règlement assuré lequel ne puisse estre enfreint par eulx ny par aultres ». Il leur est permis de s'assembler dans la salle du couvent des Carmes pour dresser des articles de règlement. Le 2 octobre, ces derniers sont présentés à la sénéchaussée³², et le 9 novembre, les confiseurs demandent leur homologation au consulat³³.

Si les statuts des confiseurs répondent avant tout à un besoin de faire régner la discipline au sein même d'une profession de plus en plus attractive, d'autres règlements naissent au contraire de conflits entre des métiers trop proches et visent en quelque sorte à institutionnaliser la différence. Ainsi, dès 1575, la justification essentielle avancée par les pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon pour obtenir de Henri III des règlements est la nécessité d'« obvier aux abus qui se commettent chacun jour par les rotisseurs, poulailliers, la plûpart desquels font d'autre métier et vacation, vendent journellement volailles étouffées et non curées, saucisses, godiveaux, et chair de pourceau ladre et corrompu, au grand préjudice de la santé des habitants de nôtredite ville »³⁴. Derrière l'argument très souvent réitéré par ces métiers de bouche se cache surtout la volonté de se préserver de la concurrence des métiers voisins – en l'occurrence ici rôtisseurs et poulaillers –, dans un processus classique d'auto-définition par opposition à un « autre » dont ces artisans cherchent à se distinguer. Les articles 13 et 22 des statuts prévoient d'ailleurs une protection identique à l'égard des cuisiniers « qui ne seront patissiers et oublieurs » : non seulement il leur est interdit d'« avoir four en leur maison ou boutique pour faire patisserie », mais ils ne peuvent vendre « aucune volaille lardée ni blanche »³⁵. Les épiciers cherchent quant à eux à se prémunir contre trois catégories de concurrents. Dès 1603, ils entrent en conflit avec les confiseurs, accusés de fabriquer des dragées composées en partie d'amidon au lieu de sucre pur³⁶. Leurs premiers règlements, adoptés en 1665, sont ensuite dirigés contre les hôteliers et les courtiers, qui s'imposent comme intermédiaires en achetant puis en revendant la marchandise des forains³⁷.

³² A.M.L., HH 77 : Règlements. Confiseurs (2 octobre 1613).

³³ A.M.L., HH 77 : Règlements. Confiseurs (9 novembre 1613).

³⁴ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575).

³⁵ *Ibidem* (articles 13 et 22).

³⁶ A.M.L., BB 140 : Registres des actes consulaires (17 avril 1603).

³⁷ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665 : articles 19 et 20).

En 1707 enfin, ils obtiennent gain de cause en appel dans une affaire qui les oppose aux apothicaires de la ville, dont les règlements défendaient à quiconque de vendre des « huiles et syrops ». La sentence du Parlement de Paris maintient les épiciers « en la possession de vendre toutes drogues simples, comme rubarbe, caffè, sené, vendre toutes sortes d'huiles, qui se peuvent faire par expression, comme celles d'amande et de noix, et toutes autres, brûler et distiler les eaux de vie, de rose, et Damas, fleur d'oranges, et autres eaux odoriferentes, et sans qu'ils puissent faire toutes autres huiles et syrops, qui se font par infusion, et les eaux servant à la medecine, ny entreprendre aucune chose sur l'état d'apoticaire »³⁸.

Si les règlements paraissent ainsi sanctionner la définition d'identités professionnelles de plus en plus fines, ils visent aussi, dans beaucoup de métiers, à dresser des barrières entre l'univers légal des corps constitués et la nébuleuse des travailleurs « non incorporés » ou, pour reprendre la terminologie de Dean T. Ferguson, entre le monde des *gens de métier* et celui des *gens de bras*, autrement dit entre l'ordre et le désordre³⁹.

Les statuts des vinaigriers, moutardiers, distillateurs défendent globalement « à tous particuliers qui ne seront pas reçus maîtres (...) de s'ingerer à fabriquer ny vendre aucunes marchandises concernant ledit metier de vinaigrier, pour en faire commerce », sous peine de 30 livres d'amende⁴⁰. Les premiers règlements des pâtissiers sont plus précis puisqu'ils interdisent « à toutes personnes de quelque état, qualité et condition qu'ils soient » de faire « en leur maison » des saucisses appelées « godiveaux » pour les exposer en vente sous peine de vingt livres d'amende, ni de vendre du pain d'épice « en leur maison, ni par la ville et fauxbourgs d'icelle »⁴¹. Les ajouts apportés au texte près d'un siècle après sa première homologation prennent néanmoins en compte la fabrication de plats destinés à un strict usage domestique, qui seule est explicitement autorisée : il est ainsi permis « à un chacun de faire des pasteiz dans des tourtieres pour l'usage de sa famille et hostes qui logeront et mangeront

³⁸ A.M.L., 304.313 : *Arrêt du Parlement de Paris entre les maîtres épiciers et les maîtres apothicaires de Lyon* (1^{er} juin 1707).

³⁹ Ferguson (Dean T.), *op. cit.*, p. 548.

⁴⁰ A.M.L., HH 207 : *Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs* (8 août 1702, article 11).

⁴¹ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (articles 18 et 23).

dans leurs maisons, avec deffences d'en vendre et debiter à autres, ny souffrir qu'il en soit transporté à peine de trente livres d'amende »⁴². Quant aux bouchers, ils dénoncent les « particuliers qui nont aucune experience dudit art de boucher [et] simmissent de vouloir vendre et debiter au publicq de la chair »⁴³. Mais l'attaque est également dirigée contre leurs concurrents traditionnels que sont les charcutiers et les rôtisseurs.

Vont également dans le sens de cette protection la plupart des articles concernant la qualité des produits vendus. Cette dernière est toujours définie par la négative, par opposition avec les concurrents de toute sorte dont on entend, là encore, se démarquer. L'article 5 des premiers statuts des pâtissiers précise de la sorte que « nul ne pourra faire paté, grand ou petit, qu'il ne soit de bonne chair ou poisson non corrompus, godiveaux, fricandeaux, hâtereaux de viande lardée ou non lardée, bouillie ou rôtie, ny icelle exposer en vente, si elle n'est bonne, suffisante et loyale, à peine de vingt livres parisis d'amande »⁴⁴. Quant aux maîtres confiseurs, ils se voient enjoins en 1613 de « faire leurs dragées loyales et de pure cassonnade sans y adjeuster aulcung amidon farine et autre meslange », ce qui renvoie au conflit qui les avait opposés, dix ans auparavant, à la communauté des épiciers⁴⁵. La crainte de la maladie et de la contagion est enfin fréquemment évoquée dans le cas des métiers de la viande. L'assimilation est très clairement faite ici par les auteurs des règlements entre la vente hors des lieux autorisés, l'absence de qualification des vendeurs et la mauvaise qualité des produits proposés, avec tous les risques que cela représente pour la santé publique. Pour les bouchers, la chair vendue dans les rues est systématiquement « corrompue », ce qui cause « plusieurs maux inconnus » et pourrait provoquer « des malladies contagieuses »⁴⁶. La hantise toujours présente de l'épidémie permet de justifier indirectement la lutte contre tous ceux qui ne peuvent – ou ne veulent – se plier aux règles de la communauté et font le choix plus ou moins délibéré de la rue.

Les identités professionnelles se définissent ainsi progressivement, au cours du siècle, par opposition à des activités proches. Loin d'être les instaurateurs, *ex nihilo*, d'un ordre nouveau, les règlements de métiers

⁴² *Ibidem* (3 mars 1671, article 22).

⁴³ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (23 août 1688) (article 13).

⁴⁴ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 5).

⁴⁵ HH 77 : Règlements. Confiseurs (2 octobre 1613, article 20).

apparaissent plutôt comme l'aboutissement formalisé de conflits et de tensions. Leur élaboration est à replacer dans le contexte de la société de l'Europe moderne, où l'identité se construit par l'érection de barrières entre le « nous » et un « eux » imaginé ou, pour reprendre une expression de Peter Sahlin, dans « une expérience subjective de la différence »⁴⁷.

3. Des métiers à part

A côté des métiers statués, qu'ils soient jurés ou réglés, qui s'organisent progressivement, subsistent à l'aube du XVIII^e siècle un certain nombre de métiers « libres » ou au statut particulier. Les métiers statués sont pour l'essentiel, nous l'avons vu, des métiers anciens, exigeant de l'expérience et des compétences techniques. A l'inverse, les métiers de la distribution – fromagers, fruitiers, poissonniers, cabaretiers – demeurent pour l'essentiel des métiers libres. Là encore, il existe des exceptions à cette classification : la triperie, métier de transformation, n'est pas dotée de règlements, tandis que l'épicerie, activité plus marchande qu'artisanale, en possède. Par ailleurs, ce n'est pas parce qu'un certain nombre de métiers demeurent sans règlements officiels qu'ils ne sont soumis à aucune règle ni à aucun contrôle de la part des autorités municipales. L'avocat des fromagers de Saint-Nizier précise ainsi, à l'occasion d'un procès interne à la communauté, que « ledit mestier de fromager n'estoit juré, qu'il estoit permis a ung chacun d'employer ses deniers en telle sorte de danrées que bon luy semble », pourvu cependant « qu'il ne contrevint aux ordonnances et reglemens sur ce fait »⁴⁸. De la même façon, ce n'est pas parce qu'une communauté n'est pas dotée de règlements qu'elle n'est pas un tant soit peu organisée, comme le montre par exemple la liste de « ceux qui ont payé leur taxe de la communauté des hôtes et cabaretiers » de la Croix-Rousse⁴⁹. Lyon offre de ce point de vue un cas de figure assez similaire à celui de Toulouse : dans cette ville, qui compte par ailleurs un grand nombre de métiers réglés, les métiers libres sont pléthore, en particulier dans le secteur de l'alimentation. Ils « forment des communautés informelles, sur

⁴⁶ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (23 août 1688, article 13).

⁴⁷ FARR (James R.), *Artisans in Europe...*, op. cit., pp. 6-7.

⁴⁸ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (14 mai 1596).

⁴⁹ A.D.R., BP 3622 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : hôtes et cabaretiers (5 mai 1667).

lesquelles la municipalité affirme son droit de regard comme autorité de police »⁵⁰.

Un autre cas de profession non statuée est celui des métiers récemment apparus à Lyon, à l'instar des limonadiers et vendeurs d'eau de vie, dont l'effectif paraît encore relativement instable à la fin du siècle. Le dénombrement de 1691, qui estime à 50 le nombre des vendeurs et distributeurs « tant d'eau de vie, café que autres liqueurs », note qu'il n'y a « parmy eulx aucun reiglement, acte consulaire, confrerie ny chapelle (...), dautan mesme que la plus grande partie quittent momentanément, de maniere qu'on nen peut pas fixer le nombre positivement »⁵¹. Ce métier connaît un destin tout à fait particulier dans les premières années du XVIII^e siècle, puisqu'un édit royal de 1705 crée dans toutes les villes du royaume des privilèges héréditaires de marchands limonadiers destinés à remplacer, là où elles s'étaient développées, les communautés de limonadiers, marchands d'eau de vie et de liqueurs. La diffusion de la consommation du thé, du café et du chocolat au tournant du siècle, boissons nouvelles distribuées par les limonadiers, constitue ici une aubaine pour une monarchie en quête permanente de nouveaux subsides. Seuls ceux qui se porteront acquéreurs de ces privilèges pourront désormais « vendre et distribuer par détail dans leurs boutiques, foires et marchez, ou porter dans les maisons de ceux qui demanderont du thé, café, chocolat, limonade, sorbec et autres liqueurs composées avec l'eau naturelle, sucre, fleurs et fruits glacez, rafraichis ou autrement »⁵². Les anciens marchands sont quant à eux tenus de fermer boutique à compter du 1^{er} avril 1705 sous peine d'une amende de 1000 livres.

Un troisième groupe de métiers non statués est constitué par les professions qui dominent les filières les plus sensibles en matière d'approvisionnement et sur lesquelles le consulat cherche à conserver un contrôle rigoureux. C'est le cas en particulier des marchands de grains, placés dans une dépendance étroite à l'égard de la Chambre de police de la ville. Ceux qui veulent « faire trafic et marchandise de grains pour les acheter et vendre en cette ville » doivent au préalable se faire enregistrer en police et se représenter ensuite tous les trois mois devant la chambre « afin

⁵⁰ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 17.

⁵¹ B.M.L., Ms Coste 1021 : « Estat et denombrement de 50 vendeurs et distributeurs tant d'eau de vie, café que autres liqueurs » (3 novembre 1691).

de reconnoître ceux qui exerceront ladite negociation, ceux qui s'y veulent introduire, et ceux qui la veulent quitter, ou qui ont delaissé le trafic »⁵³. Un projet de règlement daté de 1672 reprend ces mesures, mais en confiant en parallèle à des « courriers » le soin d'enregistrer les noms des marchands sur le livre de la communauté. Le texte fait également obligation aux marchands d'avoir leurs greniers « toujours pourvus de grains pour trois mois », d'en faire porter au marché deux fois par mois et d'en déclarer la quantité au châtelain de la Grenette⁵⁴. Aucune trace ne subsiste ici d'une éventuelle homologation par le consulat de ce projet de règlement, ce qui fait des marchands de grains un groupe à part. Il est fort possible que, comme à Paris ou ailleurs, les échevins, par crainte du monopole et des accaparements, n'aient pas souhaité faire de cette profession un métier trop autonome⁵⁵.

La situation des différents métiers de bouche lyonnais demeure donc, à l'aube du XVIII^e siècle, extrêmement contrastée. A côté des métiers statués – réglés pour la plupart – subsistent un certain nombre de professions prétendument « libres », mais qui n'en sont pas moins structurées et surveillées de très près par les autorités municipales. Viennent s'y ajouter des marchands « privilégiés », comme les limonadiers, et d'autres enfin qui, à l'instar des marchands de grains, relèvent directement du consulat sans pouvoir former une communauté.

II. UN CONTRÔLE ACCRU DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Les métiers statués sont, à une exception près – celle des épiciers –, organisés sur le même mode. Les règlements prévoient de manière précise le déroulement des différentes phases de la formation – apprentissage puis compagnonnage – et fixent les conditions d'accès à la maîtrise. Ils organisent aussi la surveillance de l'activité au sein du métier grâce aux « maîtres gardes » nommés à cet effet. Donnant du fonctionnement des communautés une image à la fois idéalisée et uniformisée, ils masquent la

⁵² A.M.L., HH 103 : Règlements. Limonadiers et vendeurs d'eau de vie (9 janvier 1705).

⁵³ A.M.L., 2 888 : *Ordonnance et règlement général de la police de la ville de Lyon*, Lyon, M. Goy, 1662, 178 p., 1^{re} éd. 24 juin 1640, pp. 9-10.

⁵⁴ A.M.L., HH 91 : Règlements. Grainiers et fariniers (8 juin 1672).

très grande hétérogénéité des fortunes et des conditions au sein de certaines d'entre elles. Ils signent aussi indirectement l'influence grandissante qu'exerce le corps de ville sur les métiers.

1. La normalisation par les règlements

L'accès aux métiers de bouche statués, qu'ils soient jurés ou plus souvent réglés, est soumis dans tous les cas à un certain nombre d'exigences matérielles et de contrôles en matière de compétences. L'accès à la maîtrise se fait après deux périodes de formation successives et de durées variables – l'apprentissage et le compagnonnage –, l'accession à ces niveaux spécifiques de la hiérarchie professionnelle étant en outre marquée par le versement de différents droits.

La durée de l'apprentissage est toujours de trois ans, sauf chez les vinaigriers où elle est fixée à quatre ans⁵⁶. Chaque maître ne peut former qu'un apprenti à la fois, à l'exception des confiseurs qui ont le droit d'en accueillir deux conjointement. Le temps de compagnonnage est de longueur beaucoup plus variable, d'un an chez les pâtissiers à quatre ans chez les boulangers, en passant par deux ans chez les vinaigriers et trois ans chez les bouchers et les confiseurs. Lors de leur inscription sur le livre de la communauté, les futurs apprentis doivent en général verser aux courriers une somme destinée à entretenir la chapelle de la confrérie, les métiers jouant aussi le rôle de groupements de piété et d'assistance⁵⁷. Cette somme peut varier considérablement d'un métier à l'autre, de 30 sols chez les bouchers à 6 livres chez les confiseurs. Les apprentis pâtissiers – métier juré – paient quant à eux cinq sols au roi et la même somme aux quatre maîtres jurés du métier. Les bouchers et les vinaigriers exigent également le versement de quelques livres lors de l'inscription comme compagnon. Les droits de maîtrise, lorsqu'ils sont mentionnés, varient enfin entre 10 livres chez les bouchers et 25 livres chez les boulangers. Certaines communautés – pâtissiers, boulangers et vinaigriers – exigent par ailleurs, nous l'avons vu,

⁵⁵ Meuvret (Jean), « Le commerce des grains et des farines à Paris... », *op.cit.*, p. 223 ; Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, *op. cit.*, p. 42.

⁵⁶ Sur les modalités pratiques de l'apprentissage, voir Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, *op. cit.*, pp. 19-20.

⁵⁷ La question des confréries professionnelles, qui n'entre pas directement dans le cadre de cette étude, ne sera pas traitée. Les courriers ont en charge l'entretien de la chapelle.

la réalisation d'un chef-d'œuvre, exercice d'autant plus coûteux qu'il s'accompagne en général d'un repas offert aux maîtres.

Les fils de maîtres bénéficient comme ailleurs de conditions privilégiées d'accès au métier, en vertu de l'idée fort répandue que « l'atavisme crée les aptitudes, et que l'hérédité reste encore le meilleur principe de recrutement d'un corps »⁵⁸. Chez les boulangers comme chez les bouchers, ils sont dispensés du paiement du droit de maîtrise. Chez les confiseurs, il leur suffit pour être autorisés à ouvrir boutique d'avoir servi trois ans dans la boutique de leur père et de verser 6 livres pour la chapelle⁵⁹. Les fils de pâtissiers doivent quant à eux « avoir fait experience de leur sçavoir » et réalisé un « demi chef-d'œuvre »⁶⁰. A l'inverse, les compagnons « forains » sont soumis partout dès le départ à des exigences plus strictes que ceux de la ville. Chez les pâtissiers, les compagnons étrangers à la cité doivent non seulement, pour être reçus à la maîtrise, justifier de leur apprentissage dans une autre ville et effectuer trois ans de compagnonnage à Lyon – au lieu d'un an pour les apprentis lyonnais –, mais également verser 80 livres en guise de droit de réception⁶¹. Chez les boulangers, leur droit de réception à la maîtrise se monte à 30 livres, au lieu de 25 pour les compagnons lyonnais⁶².

Le cas des épiciers reste à part au sein du groupe constitué par les métiers statués. Le métier d'épicier est bien, comme les précédents, un métier réglé, ce que les auteurs des statuts homologués en 1665 assimilent à la préservation d'une certaine liberté. Ils prennent soin de préciser que les membres de la communauté « ne pourront, en vertu de l'establisement de leur confrerie et desdits reglemens, composer une jurande ny faire des maîtres jurez dans leur profession, nous ayant interest pour le bien du negoce de cetteditte ville de conserver son ancienne liberté »⁶³. Un peu moins de trente ans plus tard, une déclaration des marchands épiciers à propos de leur communauté souligne l'originalité de cette profession au sein des métiers de bouche. Les épiciers expliquent « ne [savoir] positivement [se] dire d'aucuns corps » et prendre « la qualité de marchands epiciers, [leur]

⁵⁸ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 24.

⁵⁹ A.M.L., HH 77 : Règlements. Confiseurs (2 octobre 1613, article 5).

⁶⁰ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 15).

⁶¹ A.M.L., HH 172 : Règlements. Pâtissiers (3 mars 1671, article 13).

⁶² A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (3 avril 1686).

⁶³ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665).

principal negoce estant de vendre des epiceries drogueries et fruitz dont tous les autres marchands vendent aussy »⁶⁴. Cette précision confirme une fois de plus l'absence de stricte spécialisation des métiers, y compris de certains métiers réglés, en même temps que le caractère trompeur des nomenclatures professionnelles. La communauté des épiciers, qui regroupe aussi bien des marchands grossistes que des détaillants, a pour autre particularité, au sein des métiers de bouche statués, de ne pas avoir institutionnalisé, dans ses règlements, les temps de formation que sont l'apprentissage et le compagnonnage. Les statuts de 1665 n'en font aucune mention et la « déclaration » de 1691 explique qu'« on ne peut pas sçavoir le nombre des garçons de boutique ny des apprantifs par ce que ny ayant point de maistrise on ne tient point registre des apprantissages ». Si la formation paraît bien exister réellement, ses modalités demeurent donc parfaitement floues. Dernière originalité enfin de ce milieu de marchands plus que d'artisans, la communauté des épiciers ne confère pas la maîtrise : « est marchand qui veut », est-il affirmé en 1691, à condition tout de même de pouvoir verser des frais élevés d'accès au métier – ils se montent à 100 livres pour les marchands en gros et 40 livres pour les « détailleurs »⁶⁵. Comme partout ailleurs, les fils de maîtres sont dispensés du versement de ce droit d'accès, payé « une fois pour toujours »⁶⁶ et dont beaucoup de marchands paraissent, en réalité, ne pas s'acquitter réellement. Plusieurs épiciers sont ainsi assignés, entre 1686 et 1712, pour non-paiement de leur droit d'établissement et de confrérie ; le préambule de la sentence rendue par les syndics de la communauté en 1707 précise à ce sujet qu'« il y en a beaucoup qui font refus de payer »⁶⁷.

2. Une uniformité trompeuse

L'unicité du parcours professionnel que dessinent, l'un après l'autre, les règlements de métiers masque en réalité, au sein de chaque communauté, une très grande hétérogénéité des conditions qui détermine à son tour des

⁶⁴ B.M.L., Ms Coste 1022 : déclaration des marchands épiciers sur leur communauté (1691).

⁶⁵ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665) ; B.M.L., Ms Coste 1022 : déclaration des marchands épiciers sur leur communauté (1691).

⁶⁶ B.M.L., Ms Coste 1022 : déclaration des marchands épiciers sur leur communauté (1691).

pratiques commerciales diversifiées. Celle-ci se devine aisément chez les épiciers, métier à part à bien des égards, dont les statuts établissent seuls de façon explicite la distinction entre marchands de gros et détaillants (ou revendeurs). L'article 8 de leurs règlements précise en 1665 qu'« aucun ne pourra estre censé revendeur qui aura fait vente de balle entiere de marchandise en quelle quantité et nombre que ce soit ny quand il n'y en auroit qu'une »⁶⁸. Deux rôles de « répartition » conservés pour 1711 et 1712 classent quant à eux les marchands épiciers en trois groupes plus ou moins taxés selon leur richesse ; les plus aisés – dont on exige vingt livres – représentent la moitié de l'effectif total du métier (soit une centaine de noms en tout) et sont deux fois plus nombreux que les plus modestes – taxés cinq livres⁶⁹. La répartition est inversée chez les boulangers où les plus riches ne représentent en 1712 que 12 % de l'effectif des maîtres (au nombre de 143) alors que la cinquième classe – la plus pauvre – en rassemble près d'un tiers⁷⁰. Olivier Zeller notait déjà qu'à l'occasion du recensement de 1636, deux boulangers sur quatre du quartier déshérité de Saint-Georges avaient été marqués de la croix des pauvres alors que dix bouchers sur dix-sept échappaient à cette « distinction »⁷¹.

Certains articles de règlements éclairent d'ailleurs indirectement ces écarts de fortune en même temps que les rapports de dépendance qu'ils sont susceptibles d'engendrer. L'article 18 des statuts des épiciers, en dénonçant les monopoles établis par certains auprès des forains, vise ainsi directement à lutter contre la concurrence interne à la communauté⁷². Une mesure comparable interdit formellement aux bouchers d'être aussi marchands de bétail, « afin que les riches marchands et maîtres bouchers n'entreprennent rien au prejudice des pauvres maistres »⁷³. L'article 16 des règlements de 1661 – réitéré en 1669 et, quoique beaucoup moins clairement, en 1700 – ne fait que reprendre ici une interdiction déjà

⁶⁷ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (2 avril 1686, 14 décembre 1707, 8 et 14 juillet 1712, 16 novembre 1712).

⁶⁸ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665).

⁶⁹ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (1^{er} décembre 1711 et 13 décembre 1712).

⁷⁰ A.M.L., HH 23 : Règlements. Boulangers (1^{er} février 1712).

⁷¹ Zeller (Olivier), *Les recensements...*, op. cit., pp. 188-189.

⁷² L'article prévoit que, « pour obvier aux fraudes et monopoles qui se peuvent commettre arrivant des marchandises a la ville qui y seront apportées par les marchans estrangers soit par terre ou par eau, il sera permis a chasque marchand particulier de s'en faire despartir, sans que un seul les puisse toutes achepter » (A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers, 10 décembre 1665).

⁷³ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (9 avril 1661, article 16).

formulée dans une ordonnance de police de 1648. Celle-ci condamnait les bouchers qui, « ayant du bien suffisamment pour achepter quantité de bétail qu'ils regrassent », le revendent aux « autres pauvres bouchers » et « bien souvent tiennent le marché à des prix excessifs, fondez sur la nécessité ou ils reduisent le marché quand bon leur semble »⁷⁴. De telles pratiques, qui placent les bouchers moyens ou modestes dans une dépendance forcée à l'égard des « gros » – comme le montre encore l'interrogatoire d'un des acteurs de l'émeute du pied-fourché survenue en 1714⁷⁵ –, reflètent bien les différences de richesse parfois très marquées entre maîtres d'un même métier. Les bouchers les plus fortunés, qui cherchent à s'imposer comme fournisseurs auprès de leurs collègues moins aisés, sont aussi ceux qui, chaque année, participent aux enchères destinées à attribuer la ferme de la chair – soit le monopole de la vente de viande – durant le carême ou qui, à compter de 1666, offrent de prendre « a louage », selon le même principe, la boucherie des Terreaux. Dans le premier cas, le montant de la ferme varie, au cours de la seconde moitié du XVII^e siècle, entre 2500 et 3500 livres⁷⁶ ; entre 1700 et 1714, il ne descend plus que trois fois en dessous de 3500 livres et peut atteindre 5200 livres. Quant au boucher Pierre Fayat, qui détient le bail de la boucherie des Terreaux entre 1666 et 1676, il verse annuellement 2400 livres au consulat⁷⁷. A l'opposé de ces riches bouchers, qui tiennent boutique aux meilleurs emplacements à la Lanterne ou à l'Hôpital⁷⁸ et qui ont les moyens d'aller s'approvisionner directement en bétail dans les foires d'Auvergne ou du Charolais⁷⁹, on trouve l'univers beaucoup plus modeste des bouchers de Saint-Georges et de Saint-Paul. Chez ces derniers, les inventaires après décès soulignent l'absence d'étables permettant d'abriter quelques animaux,

⁷⁴ A.M.L., FF 014 : Police. Bouchers (13 mai 1648).

⁷⁵ Boucher opulent de l'Hôtel-Dieu, ancien maître garde, Pierre Flajollet possède, au moment où survient la pénurie de bétail, cinq bœufs et se montre hostile à la décision de l'assemblée des bouchers de partager le bétail en réserve entre toutes les boutiques, se défiant, explique-t-il, « des pauvres bouchers, à qui il serait obligé d'en donner, et qui n'auraient pas voulu la [la viande] lui payer au prix coûtant » (A.D.R., C 179 : interrogatoire de Pierre Flajollet (4 juillet 1714), cité par Garden (Maurice), « Bouchers et boucheries... », *op. cit.*, pp. 67-68).

⁷⁶ A l'exception des années 1694 et 1696 pour lesquelles il chute à moins de 1500 livres. A.H.C.L., Hôpital de la Charité, série E : Registres annuels de délibérations du bureau de l'Aumône générale, à qui revient l'attribution de la ferme.

⁷⁷ A.M.L., BB 221 : Registres des actes consulaires (18 mars 1666) ; CC 2269 : Comptabilité du receveur Jean Bénéon (4 mars 1670).

⁷⁸ Dans cette dernière boucherie, les loyers des boutiques diminuent considérablement au fur et à mesure que l'on s'enfonce dans le bâtiment.

⁷⁹ Garden (Maurice), « Bouchers et boucheries... », *op. cit.*, p. 63.

alors que les deux grandes boucheries de la presqu'île en sont pourvues ; rien dans les papiers de ces bouchers n'indique par ailleurs qu'ils louent des étables dans d'autres endroits de la ville. De ces contraintes architecturales découlent très probablement des pratiques économiques autres que celles des bouchers de la presqu'île, pratiques qui expliquent le regroupement dans ces deux quartiers – où les boutiques sont à meilleur marché – des bouchers les plus pauvres : en l'absence d'étables, le bétail s'achète à la tête pour être aussitôt tué et vendu avant tout nouvel achat, ce qui nécessite des fonds de roulement plus modestes et justifie aussi l'existence de marchés quotidiens pour le bétail, en complément du gros rassemblement hebdomadaire de Saint-Just. L'exemple des bouchers illustre bien, derrière le terme générique du métier, l'hétérogénéité de chaque groupe professionnel et invite, une fois encore, à considérer avec précaution les étiquettes de corps et la fausse uniformité qu'elles recouvrent.

3. Une soumission croissante au corps de ville

Les membres des différentes communautés de métiers sont par ailleurs soumis indirectement au contrôle des autorités locales. Au sein de chaque métier, des maîtres spécialement désignés à cet effet sont chargés de vérifier la bonne application des règlements. Leur rôle consiste à la fois à veiller à la qualité de la production, dans l'intérêt des consommateurs, et à protéger les maîtres de la concurrence, qu'elle soit le fait de professions voisines ou de travailleurs étrangers à toute communauté. Désignés le plus souvent comme « maîtres gardes », ou encore comme « maîtres jurez » (chez les pâtisseries), « maîtres deputtés » (pour les confiseurs) ou « procureurs » (chez les épiciers), ils sont au nombre de deux ou quatre par métier – sauf chez les épiciers – et exercent leur charge pendant une durée variant d'une à trois années. Leur mode de désignation diffère d'un métier à l'autre. Dans cinq cas sur sept, ils sont élus par l'assemblée des maîtres ; chez les épiciers, il est prévu que les sept premiers procureurs – « gens de probité, non nottez ny diffamez » – soient choisis par l'ensemble des marchands épiciers, mais que leurs successeurs ne soient plus désignés que par une sorte de conseil restreint composé des procureurs en charge et des maîtres

les plus anciens⁸⁰. Quant au choix des maîtres gardes poulaillers, s'il est du ressort de l'assemblée des maîtres, il doit ensuite être approuvé par le consulat, devant lequel les nouveaux maîtres gardes sont tenus de prêter serment de bien effectuer leur tâche. Chez les bouchers et les boulangers, professions sensibles sur lesquelles les échevins entendent exercer un contrôle plus rapproché, les maîtres gardes sont à l'inverse désignés par le consulat sur une liste présentée par les maîtres et doivent là encore, dans le cas des boulangers, prêter serment de « bien et deuement faire les visites chez les maîtres dudit art, tant en cette ville que fauxbourgs d'icelle, pour empêcher les abus et malversations qui se peuvent commettre contre les presens reglemens, et particulièrement pour voir si les bleds et farines y sont de la qualité requise »⁸¹.

C'est en effet essentiellement par le biais de ces visites – effectuées à l'improviste dans les boutiques (y compris celles des métiers proches) mais aussi dans les rues et sur les places publiques – que les maîtres gardes sont tenus de s'assurer du respect des règlements de chaque métier. Ils ont le pouvoir, en cas d'infraction constatée, de « faire saisir et sequestrer la marchandise qu'ils scauront trouver falsifiée, desloyalle ou mal conditionnée »⁸² et peuvent à cet effet se faire accompagner d'un huissier ou d'un sergent. L'objectif affiché est toujours, au-delà de la lutte contre les « fraudes et abus »⁸³ et la « maintenance des privileges du negoce »⁸⁴, celui du bien commun ou, pour reprendre les termes des pâtissiers, des « profit et utilité de toute la Republique et Police de ladite ville »⁸⁵. Cette philosophie du « bien commun », héritée de la scolastique médiévale, repose sur une conception holiste de la société qui fait passer l'intérêt de tous avant les intérêts particuliers⁸⁶. Chaque communauté de métier, détentrice d'un monopole et de privilèges, remplit en contrepartie de ces derniers un rôle utile à tous, ce qui lui confère sa légitimité⁸⁷.

⁸⁰ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665, article 10).

⁸¹ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (3 avril 1686, article 1).

⁸² A.M.L., HH 77 : Règlements. Confiseurs (2 octobre 1613, article 18).

⁸³ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 24).

⁸⁴ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (10 décembre 1665, article 2).

⁸⁵ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 24).

⁸⁶ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 11.

⁸⁷ Revel (Jacques), « Les corps et communautés », in Baker (Keith) (dir.), *The French Revolution and the creation of modern political culture*, vol. 1 : *The political culture of the old regime*, Oxford, Pergamon Press, 1987, pp. 225-242, p. 226.

A l'échelon supérieur, les cas d'infractions aux règlements éventuellement constatés par les maîtres gardes de chaque métier relèvent de la sénéchaussée puis, après 1667, du consulat. Il est prévu dès 1575 que les maîtres jurés pâtissiers pourront, en cas d'infraction constatée, faire appeler les « delinquans » devant le sénéchal de Lyon ou son lieutenant⁸⁸. Jusqu'en 1667 en effet, la police particulière des arts et métiers appartient aux officiers du siège présidial, uni dès sa création en 1551 à la sénéchaussée⁸⁹. Si l'enregistrement des statuts des métiers est dès l'origine du ressort exclusif du consulat à qui revient aussi globalement la police du commerce – ce qui lui confère une bonne part de son autorité –, le traitement des infractions à ces statuts et des conflits internes aux métiers relève quant à lui des juges de la sénéchaussée. Ce n'est qu'en 1667, à la suite d'un différend survenu entre les échevins et les officiers du présidial au sujet des fabricants de draps d'or, d'argent et de soie, qu'un arrêt du Conseil d'Etat établit qu'à l'avenir « toutes matières et contestations concernant les reglemens et statuts des arts et mestiers de la ville de Lyon, et les contraventions ausdits reglemens, qui pourront estre terminées sommairement, seront jugées par les Prevost des Marchands et Eschevins de la ville gratuitement et sans aucuns frais ». Seuls les procès « qui naîtront desdites contraventions, où il sera nécessaire d'écrire et produire » seront portés à la connaissance des officiers de la sénéchaussée⁹⁰. La décision est confirmée par un deuxième arrêt du Conseil du 14 avril 1670⁹¹. La justice des arts et métiers est donc désormais rendue gratuitement par le prévôt des marchands et les échevins, c'est-à-dire essentiellement, à cette date, par des marchands⁹². Les tensions entre le consulat et la sénéchaussée⁹³ permettent peut-être d'expliquer par ailleurs la décision prise en 1688 par les échevins de ne plus confier les affaires extraordinaires aux juges de ce tribunal mais à ceux de la Conservation. Ce transfert d'attributions, s'il est appliqué concrètement, ne l'est cependant pas

⁸⁸ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 24).

⁸⁹ Gutton (Jean-Pierre) (éd.), *L'intendance de Lyonnais...*, op. cit., p. 138.

⁹⁰ A.M.L., 701.789 : Arrêt du Conseil d'Etat (26 septembre 1667).

⁹¹ A.M.L., 701.791 : Arrêt du Conseil d'Etat (14 avril 1670).

⁹² Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 167.

⁹³ *Ibidem*, p. 174.

longtemps puisqu'en 1708 un arrêt du Parlement vient confirmer les mesures prises en 1667⁹⁴.

La désignation, au sein de chaque métier statué, de maîtres gardes chargés de contrôler la qualité du travail effectué n'apparaît pas, en définitive, comme une véritable nouveauté. Ce type d'instance de contrôle est en effet censé exister, du moins en théorie, dans tous les métiers lyonnais – statué ou non – depuis les lettres patentes d'Henri IV datées de 1606. De ce point de vue, la mise en forme des règlements apparaît davantage comme la sanction officielle d'un état de fait et de pratiques parfois anciennes que comme l'instauration *ex nihilo* d'un nouvel ordre. Ce qui est nouveau finalement, c'est que dans la plupart des communautés qui se dotent de règlements au cours du siècle, la désignation de ces hommes ne relève plus désormais – à deux exceptions près – directement du consulat mais des maîtres eux-mêmes, ce qui confère aux groupements professionnels une relative autonomie dans la gestion de leurs affaires internes. Autonomie fragile néanmoins puisque, après 1667, toutes les infractions aux règlements et tous les conflits sont directement portés devant le consulat. Ce transfert de compétences paraît révéler, au-delà des tensions entre deux pouvoirs locaux que sont d'un côté la municipalité et de l'autre la sénéchaussée, la volonté des échevins de contrôler de plus près le monde de l'artisanat et du commerce. En avalisant ou non en amont les projets de règlements que lui soumettent les communautés, en se faisant concéder par le roi le pouvoir de juger, en aval, ceux qui y contreviennent, le consulat exerce un droit de regard croissant sur les groupements de métiers. Ce processus s'inscrit, semble-t-il, dans un contexte plus global de renforcement de la police urbaine sous toutes ses formes, dans la ligne du modèle offert par la capitale. Au contrôle grandissant qui s'exerce sur l'espace de la cité s'ajoute une surveillance accrue de tous ceux qui la peuplent et en particulier, ici, des acteurs de l'échange. Si l'émergence des communautés participe de la définition des identités professionnelles et, en ce sens, d'une certaine autonomisation des métiers, elle signe aussi parallèlement pour ces derniers la soumission croissante au pouvoir municipal.

⁹⁴ A.M.L., 701. 793 : Arrêt du Parlement de Paris (5 septembre 1708).

III. LES VOIES DE L'EXCLUSION

Les communautés de métiers de bouche lyonnais, dont l'affirmation repose essentiellement, nous l'avons vu, sur un processus de distinction par rapport aux activités proches et aux travailleurs non « corporés », connaissent, dans les dernières décennies du XVII^e siècle, un mouvement de fermeture. Celui-ci, lié entre autres aux difficultés économiques qu'éprouvent alors la ville et plus largement le royaume, est général à l'Europe⁹⁵. Dans un réflexe de repli protecteur, les membres des métiers ont tendance, surtout après 1690, à en rendre l'accès plus difficile aux compagnons étrangers à la ville. Le phénomène touche en revanche assez peu les femmes, exclues d'emblée – à l'exception des veuves – de tout statut légal au sein des métiers de bouche.

1. La place restreinte faite aux femmes

Bien que fortement présentes dans les échanges, que ce soit à la boutique, au marché ou dans la rue, les femmes ne se voient pas reconnaître d'existence professionnelle officielle par les métiers de bouche qui s'organisent dans le courant du XVII^e siècle. La place qui leur est faite dans les communautés – place restreinte et toujours liée de très près à leur statut marital, si bien qu'elles n'existent jamais en tant qu'individus propres – illustre bien à elle seule le contraste permanent entre l'importance de leur rôle dans l'économie et dans la société et la position marginale qui leur est accordée en termes de statut légal⁹⁶. S'il existe dans certaines villes des métiers mixtes – c'est le cas par exemple des tisserands d'Augsbourg –, voire exclusivement féminins comme à Cologne ou Rouen⁹⁷, si les femmes de Lyon jouent depuis le XVI^e siècle un rôle reconnu dans la Grande Fabrique, les métiers de bouche, comme tant d'autres, leur ferment l'accès à toute forme de reconnaissance légale lorsqu'elles ne sont ni filles ni surtout veuves de maîtres.

⁹⁵ Cowan (Alexander), *Urban Europe, 1500-1700*, London, Arnold, 1998, 229 p., pp. 82-85.

⁹⁶ Cowan (Alexander), *op. cit.*, p. 84.

⁹⁷ Honeyman (Katrina) et Goodman (Jordan), « Women's Work, Gender Conflict, and Labour Markets in Europe, 1500-1900 », *Economic History Review*, 44, 1991, pp. 608-628.

L'étude menée par Carol C. Loats sur le XVI^e siècle parisien a mis en évidence la place des femmes mariées parmi les apprentis dans des professions indépendantes de celle exercée par leur époux. Remettant en question l'idée longtemps répandue que les femmes se contentaient de s'adapter à l'activité de leur mari en acquérant de manière plus ou moins informelle les compétences nécessaires pour y participer, l'auteur démontre, grâce à l'analyse des contrats d'apprentissage passés par les femmes mariées, que beaucoup d'épouses pratiquaient en réalité une activité différente de celle de leur conjoint⁹⁸. Natalie Zemon Davis signale à la même époque un assez faible pourcentage de filles dans les contrats d'apprentissage lyonnais, ces dernières se concentrant dans trois branches : le textile et le vêtement, le petit travail du métal et l'approvisionnement⁹⁹. Au XVII^e siècle, aucune autre source relative aux communautés de métiers ne nous a fait croiser la route d'« apprenties » ou de « compagnonnes »¹⁰⁰. Bien plus, à l'exception de quelques veuves mentionnées lors des assemblées de maîtres ou dans les listes de « répartition », aucune femme ne figure jamais au rang des maîtres dans les archives des métiers de bouche. Les métiers statués de l'alimentation ne sont donc en aucun cas des métiers officiellement mixtes, et encore moins exclusivement féminins.

Le travail accompli par les épouses des maîtres aux côtés de leur mari, qui paraît être une pratique courante, ne leur donne aucun statut officiel dans le métier et n'est toléré en droit que tant que la relation perdure. Une certaine demoiselle Françoise Ruffier, « épouse séparée » d'un marchand épicier de la ville et « autorisée en justice a cause de son absence », vend et remet ainsi volontairement à sieur Guillaume Rigollet, lui aussi épicier à Lyon, le « fonds de boutique en marchandises d'épicerie, ustancilles et dependances estans actuellement dans les boutiques et magasins » de son

⁹⁸ Loats (Carol C.), « Gender, guilds and work Identity : perspectives from sixteenth-century Paris », *French Historical Studies*, winter 1997, vol. 20, n° 1, pp. 15-30.

⁹⁹ Zemon Davis (Natalie), « Women in the crafts in sixteenth-century Lyon », *Feminist studies*, spring 1982, vol. 8, n° 1, pp. 47-80, p. 52. Cette étude montre au passage que la pratique de l'apprentissage est bien ancrée dans les métiers de bouche avant même que ceux-ci soient dotés, au XVII^e siècle, de règlements officiels, ce qui prouve une fois de plus que la rédaction des statuts ne fait le plus souvent qu'entériner des pratiques établies.

¹⁰⁰ Nous n'avons pu, pour des raisons matérielles, nous livrer à un dépouillement exhaustif des contrats d'apprentissage pour le XVII^e siècle, ce qui ne nous permet pas de savoir si des filles sont encore, ou non, placées en apprentissage dans les métiers de bouche à ce moment-là, et si oui dans quelle proportion par rapport aux garçons.

mari¹⁰¹. De la même façon, si les filles de maîtres non mariées peuvent éventuellement seconder leur père dans son activité¹⁰², ce droit ne semble pas leur être officiellement reconnu par des contrats d'apprentissage et encore moins pouvoir déboucher sur un statut de « maîtresse » indépendante¹⁰³. En revanche, celles qui épousent des compagnons du même métier que leur père leur apportent un certain nombre d'avantages en matière d'accès à la maîtrise. Les compagnons bouchers qui épousent des filles de maîtres peuvent ainsi ouvrir boutique sans avoir effectué les trois années de compagnonnage obligatoires et ne versent pour tout droit de maîtrise que dix livres au lieu de trente¹⁰⁴. Chez les boulangers, la seule condition pour qu'ils soient reçus maîtres est qu'ils aient effectué leur temps d'apprentissage¹⁰⁵. Il est par contre formellement interdit à ces filles de continuer à seconder leur père dans sa profession lorsqu'elles épousent un homme exerçant un métier différent. Les pâtissiers obtiennent de la sorte en 1606 un arrêt du Parlement interdisant à Hélène Baltazard, fille de pâtissier mais mariée, de « faire et débiter des saucisses appelées godiveaux à peine de confiscation desdites marchandises et de vingt livres parisis d'amende »¹⁰⁶. De la même façon, les filles de maîtres vinaigriers qui ne se marient pas avec des hommes du métier ne peuvent « ny leurs maris exercer ny faire exercer ladite profession directement ny indirectement, à peine de confiscation des marchandises et ustencilles qui concerneront ledit mestier de vinaigrier »¹⁰⁷. La femme apparaît en quelque sorte ici comme un relais essentiel – voire dangereux – dans la transmission du métier, même si ses compétences, acquises de manière informelle dans l'atelier du père, ne sont jamais reconnues explicitement.

Seul finalement le veuvage confère aux femmes de maîtres, à Lyon comme dans beaucoup d'autres villes, un statut qui les rapproche, au

¹⁰¹ A.D.R., 8 B 1184, 2 : Papiers Rigollet, épicier (10 décembre 1710).

¹⁰² Voir chapitre 4.

¹⁰³ La situation lyonnaise est, de ce point de vue, comparable à celle des villes allemandes étudiées par Merry E. Wiesner. cf. Wiesner (Merry E.), « Having her own smoke : employment and independence for singlewomen in Germany, 1400-1750 », in Bennett (Judith M.) et Froide (Amy M.) (dir.), *Singlewomen in the european past, 1250-1800*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 1999, 352 p., pp. 192-216.

¹⁰⁴ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (23 août 1688, article 2 ; 27 mars 1700, article 13).

¹⁰⁵ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (3 avril 1686, article 12).

¹⁰⁶ B.M.L., Coste 10900 : Arrêt du Parlement de Paris (15 juillet 1606).

¹⁰⁷ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (8 août 1702, article 15).

moins de manière provisoire, de celui de leur ancien époux¹⁰⁸. La maîtrise étant considérée comme une sorte de « propriété familiale »¹⁰⁹, les règlements laissent à la veuve le pouvoir de poursuivre l'activité de son mari, sous certaines conditions. Partout il est reconnu que les veuves de maîtres « jouiront de la maîtrise durant le temps de leur viduité »¹¹⁰ afin, est-il clairement précisé chez les vinaigriers, qu'elles puissent « subsister pendant leur veuvage »¹¹¹. Là encore, les règlements ne font qu'entériner des pratiques anciennes puisque, dès la fin du XVI^e siècle au moins, des veuves de bouchers louent des boutiques à la Lanterne¹¹². Les veuves sont donc momentanément placées sur un pied d'égalité – toute relative – avec les maîtres. Chez les bouchers, les « veuves tenans boutiques » versent le même droit de confrérie que leurs collègues masculins¹¹³. Elles sont également comprises dans les « répartiments » qui touchent les bouchers, les boulangers et les épiciers : chez les premiers, elles représentent en 1703 près de 14 % de l'effectif des maîtres¹¹⁴, mais ne versent en moyenne que six livres contre quatorze pour les hommes¹¹⁵. Les veuves de boulangers sont, en 1675, moins nombreuses (8 % de l'effectif), mais plus riches (ou plus taxées) puisqu'elles versent en moyenne quinze livres de plus que les maîtres – la somme la plus élevée (41 livres et 15 sols) est d'ailleurs exigée d'une veuve¹¹⁶ ; en 1712 à l'inverse, les veuves de boulangers restent absentes des deux classes les plus riches¹¹⁷. Quant aux veuves d'épiciers, dont le statut ne fait l'objet d'aucun article de règlement, elles forment elles aussi 8 % de l'effectif des marchands et sont surreprésentées dans la classe la plus taxée¹¹⁸. Il faut donc se garder d'assimiler trop systématiquement

¹⁰⁸ Beauvalet-Boutouyrie (Scarlett), *Etre veuve sous l'Ancien Régime*, Paris, Belin, 2001, 415 p., pp. 276-277 ; Holderness (B. A.), « Widows in pre-industrial society : an essay upon their economic functions », in Smith (R. M.) (dir.), *Land, kinship and life-cycle*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984, 547 p., pp. 423-442.

¹⁰⁹ Portemer (Jean), *op. cit.*, p. 198.

¹¹⁰ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 14).

¹¹¹ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (8 août 1702, article 12).

¹¹² A.M.L., DD 367 : Boucherie de la Lanterne ou des Terreaux (8 avril et 14 juillet 1595) ; BB 179 : Registres des actes consulaires (17 juillet 1631).

¹¹³ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (23 août 1688, article 8).

¹¹⁴ A titre de comparaison, au moins 10 % des boutiques de boucherie et de boulangerie de Nantes sont tenues, entre 1620 et 1650, par des veuves de maîtres tandis qu'à York, entre 1581 et 1660, 49 des 257 boulangers sont, d'après les livres de comptes des métiers, des veuves. cf. Farr (James R.), *op. cit.*, pp. 107-113.

¹¹⁵ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (19 juin 1703).

¹¹⁶ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (11 juin 1675).

¹¹⁷ A.M.L., HH 23 : Règlements. Boulangers (février 1712).

¹¹⁸ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (13 décembre 1712).

veuvage et pauvreté, le rang tenu par ces femmes dans les communautés de métiers dépendant avant tout de celui qu'y occupait leur mari et de sa propre fortune. Certaines veuves poursuivent et font prospérer les activités florissantes de leur ancien époux, à l'instar de la veuve Picard, « bouchère » qui fournit en 1681 à l'Hôtel-Dieu pour près de 12 000 livres de viande¹¹⁹.

Toutefois, les limites posées par les maîtres eux-mêmes à l'influence des veuves dans les communautés transparaissent de leur absence quasi généralisée aux assemblées des maîtres, même si celles-ci n'ont pas laissé de traces suffisantes pour permettre des relevés systématiques¹²⁰. La seule assemblée à laquelle assistent des veuves est une réunion des maîtres boulangers en 1710 : elles sont 5 pour 74 présents « composans la pluralité et la plus saine partie de leur communauté », mais rien n'autorise à dire qu'elles participent concrètement aux débats¹²¹. Surtout, les règlements limitent strictement les droits des veuves à la période de veuvage. Si ces dernières ne se voient jamais autorisées à former de nouveaux apprentis – en dépit de l'expérience professionnelle qu'elles ont pu acquérir en travaillant parfois plusieurs années aux côtés de leur mari, expérience qui leur vaut tout de même de pouvoir « faire achever aux apprentifs de leurs maris le tems restant de leur apprentissage »¹²² –, elles peuvent en revanche continuer à « tenir des compagnons » ou, chez les confiseurs, « ung serviteur ou deux »¹²³, ce qui leur permet d'être secondées dans la reprise de l'activité de leur époux. Il n'est pas rare dans ces conditions que la veuve se remarie avec l'un des compagnons en question, ce qui dans certains métiers peut faciliter l'accès de ce dernier à la maîtrise. Là encore, la femme apparaît plus comme le relais que comme la véritable dépositaire du privilège. Les statuts des pâtissiers envisagent ce cas de figure et tentent de prévenir tout abus susceptible d'abaisser le niveau de qualification des maîtres : si une veuve se remarie à un compagnon « de l'état » avant qu'il ait réalisé son chef-d'œuvre, « elle ne pourra tenir boutique, ni ledit compagnon, ains perdront leur privilege, jusqu'à ce qu'il aura fait son chef-d'œuvre »¹²⁴. La

¹¹⁹ A.H.C.L., E 138 : Hôtel-Dieu. Comptes du receveur trésorier (1681).

¹²⁰ Les assemblées générales ordinaires des maîtres ont généralement lieu chaque année à date fixe pour désigner les nouveaux maîtres gardes.

¹²¹ A.M.L., HH 23 : Règlements. Boulangers (28 avril 1710).

¹²² A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (27 mars 1700, article 14) ; HH 22 : Règlements. Boulangers (3 avril 1686, article 11).

¹²³ A.M.L., HH 77 : Règlements. Ciergiers et confiseurs (2 octobre 1613, article).

¹²⁴ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtissiers, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 14).

capacité professionnelle de la veuve, héritage de son époux défunt, n'est donc pas ici transférable à un tiers, même en cas de remariage. Quant à celle qui convole avec un homme d'une autre profession, elle perd automatiquement tous ses privilèges et doit se séparer à la fois de ses compagnons et de ses éventuels apprentis, replacés chez d'autres maîtres.

2. Une pression fiscale croissante

Si les règlements de métiers privent, dès leur première rédaction, les femmes d'un statut à part entière au sein des communautés, ils ont aussi pour effet, au fil de leurs révisions périodiques, de fermer progressivement la porte de ces dernières à un certain nombre d'ouvriers. Le nombre de maîtres n'est pas, comme dans d'autres villes ou chez les libraires lyonnais¹²⁵, limité par les statuts, mais l'accès à la maîtrise devient, dans les dernières décennies du siècle, de plus en plus restrictif, essentiellement en raison de la pression fiscale croissante à laquelle la monarchie soumet les métiers.

Celle-ci se manifeste à travers des créations d'offices de plus en plus fantaisistes et parasites qui se multiplient dans les années 1690 et au début du siècle suivant¹²⁶. En 1690, un édit ordonne d'établir, dans toutes les villes du royaume, des maîtres et gardes des métiers ainsi que des jurés-syndics pour tous les corps de marchands et d'artisans. L'année suivante, en mars 1691, un nouvel édit enlève aux communautés de métiers l'élection de leurs maîtres-gardes et syndics et transforme ces titres en offices héréditaires, plaçant les communautés sous la tutelle du pouvoir central¹²⁷. Afin de conserver leur indépendance, les métiers lyonnais achètent ces offices¹²⁸. Les maîtres sont également soumis en 1695, dans le cadre de la capitation, à la « capitation des métiers », perçue dans chaque

¹²⁵ Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 163.

¹²⁶ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 30. En janvier 1697, un édit du roi crée dans chaque ville du royaume des offices de jurés-mesureurs de grains, ce qui revient à Lyon à transformer en office une charge existant au moins depuis le début du siècle, et relevant jusque-là du consulat (A.M.L., BB 434 : Mesureurs de grains, janvier 1697). En 1705, un autre édit crée des offices de « jurés contrôleurs essayeurs d'huiles » (A.M.L., BB 430 : Essayeurs et contrôleurs des huiles, mai 1705).

¹²⁷ Talon (Eugène), *Les anciennes corporations d'arts et métiers à Lyon*, Lyon, L. Perrin, 1878, 74 p., p. 28.

¹²⁸ Bleton (Auguste), *Rapport sur les anciennes corporations et confréries lyonnaises*, Lyon, L. Bourgeon, 1885, pp. 5-7.

communauté¹²⁹. En août 1709 encore, le roi crée dans chaque corps de métier deux maîtres jurés, sous le titre de « gardes des archives et depositaires des statuts, reglemens, titres, comptes et autres pieces concernant les affaires communes desdits corps ». Par déclaration du 10 décembre de la même année, ces offices sont réunis, moyennant finances, aux communautés¹³⁰.

L'achat de ces différents offices – gage du maintien d'une relative autonomie des communautés – oblige ces dernières à contracter de lourds emprunts. En 1711, les marchands épiciers empruntent près de 30 000 livres, remboursables sur vingt ans, afin de « subvenir au payement de leurs taxes et de quelques autres dettes de la communauté »¹³¹. L'année suivante, la communauté se voit encore contrainte d'emprunter 13 000 livres afin de racheter les offices que le roi vient de réunir à leur communauté : il s'agit des offices de « contrôleurs pour les paraffes des registres », de « juges gardes conservateurs des etalons des poids et des mesures » et de « maître garde juré des archives », respectivement créés en novembre 1706, décembre 1708 et août 1709¹³². Si chez les épiciers le remboursement de ces emprunts paraît s'effectuer uniquement grâce à une taxation de l'ensemble des marchands par le biais de « répartiments », l'endettement croissant des communautés conduit ailleurs à un durcissement des conditions d'accès à la maîtrise.

Celui-ci s'exprime parfois par un allongement de la durée du compagnonnage – chez les pâtisseries, elle est portée d'un an à deux ans lors de la révision des règlements en 1671¹³³, chez les bouchers elle passe de trois à quatre ans en 1700¹³⁴ –, mais le plus souvent par une augmentation des droits d'accès aux différents échelons de la hiérarchie professionnelle. En 1708, la nécessité de rembourser les emprunts de la communauté pousse les maîtres gardes boulangers à demander au consulat une augmentation des droits d'enregistrement des apprentissages, d'inscription au compagnonnage et de réception à la maîtrise. Les échevins, s'ils en acceptent le principe, revoient cependant à la baisse les sommes proposées par les maîtres gardes. Le résultat en est tout de même un quadruplement

¹²⁹ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 31.

¹³⁰ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (1^{er} décembre 1711).

¹³¹ A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (1^{er} décembre 1711).

¹³² A.M.L., HH 82 : Règlements. Epiciers (13 décembre 1712).

¹³³ A.M.L., HH 172 : Règlements. Pâtisseries (3 mars 1671, article 11).

des droits de maîtrise – ils passent de 25 à 100 livres pour les compagnons de la ville et de 50 à 200 livres pour les forains –, ce qui est considérable, mais reste modeste par rapport à des métiers comme la librairie où les droits de maîtrise sont augmentés de 30 livres en 1646 à 1000 livres en 1696 et 1200 livres en 1703¹³⁵. Quant à l'enregistrement de tout acte d'apprentissage, il est désormais facturé 10 livres (au lieu de 5 livres 10 sols), tandis que l'inscription comme compagnon sur le livre de la communauté revient à 15 livres¹³⁶. Chez les vinaigriers, les 15 livres de droit de réception à la maîtrise passent à 20 livres en 1706 car « la communauté est engagée par des dépenses nécessaires, outre les taxes qu'il a plût à S.M. leur imposer, et ne p[eu]t les suporter non plus que les frais de leur communauté »¹³⁷. Si l'on garde à l'esprit le fait qu'en amont un certain nombre de jeunes gens sont détournés de l'apprentissage à cause de sa durée et de son coût¹³⁸, il est clair qu'un nombre toujours plus restreint d'individus peuvent en définitive espérer devenir maîtres un jour.

Ce rétrécissement des voies d'accès à la maîtrise, conséquence indirecte de la politique fiscale d'une monarchie en quête permanente de nouveaux subsides et d'un plus grand contrôle sur les communautés, en exprime aussi tous les paradoxes. L'augmentation des droits d'entrée dans les métiers va en effet à l'encontre d'autres mesures visant à intégrer dans les communautés, en particulier dans les jurandes, tous ceux qui n'en font pas partie – édits de mars 1673, décembre 1678 et décembre 1691¹³⁹. En tentant de réguler les travailleurs non incorporés et de les faire entrer de force dans les métiers, les autorités privent par ailleurs de sens les catégories essentielles du « dedans » et du « dehors » à travers lesquelles se définit toute la société d'Ancien Régime et sur lesquelles les métiers fondent précisément leur existence en tant que corps¹⁴⁰.

¹³⁴ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (27 mars 1700).

¹³⁵ Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, *op. cit.*, p. 163.

¹³⁶ A.M.L., HH 23 : Règlements. Boulangers (12 juin 1708).

¹³⁷ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (25 février 1706).

¹³⁸ Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, *op. cit.*, p. 162.

¹³⁹ Juratic (Sabine) et Pellegrin (Nicole), *op. cit.*, p. 489.

¹⁴⁰ Ferguson (Dean T.), *op. cit.*, p. 549.

3. Les tensions internes

Dans tous les cas, la fermeture progressive des métiers est, dans la seconde moitié du XVII^e siècle et les quinze premières années du XVIII^e, à l'origine de tensions et de conflits, le tout dans un contexte de crise économique. Le rétrécissement par le haut des voies d'accès aux métiers dans les années 1706-1708 correspond, ce n'est pas un hasard, à une vague de conflits et de grèves qui n'est que la troisième en l'espace de vingt ans¹⁴¹.

Entre Lyonnais et forains

Réapparaît en parallèle, dès le milieu des années 1680, un « nationalisme lyonnais » de crise, déjà signalé par Richard Gascon pour l'année 1576¹⁴² et dirigé contre les étrangers à la ville. Dès 1575, les règlements des pâtisseries interdisaient aux « étrangers et autres » de faire de la pâtisserie « ni de mettre en œuvre aucune pâte étoffée d'œufs, farine et sucre, ou autre mixtion, ni icelle exposer en vente, s'ils [n'étaient] maîtres dudit métier, sur peine de dix livres parisis d'amande »¹⁴³. Un siècle plus tard, les statuts que le consulat accorde aux poulaillers et rôtisseurs sont directement destinés à mettre un terme aux « abus qui se commettent dans le débit et commerce tant general que particulier de la volaille et du gibier que l'on apporte dans cette ville », en particulier « par le monopole et accaparement qui s'en fait aux fauxbourgs »¹⁴⁴. Concrètement, les compagnons forains sont les premières victimes de ce repli protectionniste. Le 4 février 1685, neuf à dix compagnons boulangers de la ville s'en prennent violemment à deux frères, « natifs du pais d'Auvergne » et respectivement compagnon chandelier et compagnon boulanger. Ils les rouent de coups de pied et de poing, exprimant par là, selon les termes mêmes de leurs victimes, leur volonté d'« empêcher que les compagnons estrangers ne travaillent en cette ville de

¹⁴¹ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 171 : elle est précédée, dans plusieurs villes du royaume, de deux autres vagues de conflits du travail en 1688-1690 puis en 1696-1698.

¹⁴² Gascon (Richard), *Grand commerce...*, op. cit.

¹⁴³ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtisseries, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575) (article 23).

¹⁴⁴ A.M.L., HH 180 : *Règlements. Poulaillers et rôtisseurs* (11 septembre 1688).

ladite profession »¹⁴⁵. L'article 13 des règlements des boulangers, homologués l'année suivante, dresse contre cette xénophobie renaissante une barrière formelle, en autorisant tous les compagnons arrivant à Lyon à « aller de boutique en boutique pour demander de la besogne, sans aucun embaucheur ou entremetteur venal », avec permission « a celui des maîtres qui en aura besoin de les prendre chez soy et leur bailler de l'ouvrage au prix que le maître conviendra avec le compagnon, sans qu'aucun autre compagnon le puisse troubler ny quereller, à peine de trente livres d'amande »¹⁴⁶. Les maîtres cherchent par là à conserver un large choix dans le recrutement de leurs ouvriers, d'autant que les rapports entre maîtres et compagnons lyonnais sont, dans les années 1680, extrêmement tendus et que les compagnons forains, plus isolés que les Lyonnais, sont sans doute prêts à se satisfaire de conditions de travail moins avantageuses. En ce sens, la question de l'embauche des forains n'est qu'un élément de cristallisation des tensions entre maîtres et compagnons. Ces derniers sont déterminés à se préserver, fût-ce par la force, de la concurrence des « étrangers ». Deux mois seulement après l'enregistrement des règlements de la profession, c'est au tour de trois maîtres boulangers de la ville de dénoncer la « caballe premedicte » menée contre eux par plusieurs compagnons boulangers lyonnais, « a cause de ce qu'ils donnent du travail a des pauvres compagnons qui passent ». Aux menaces verbales sont venus s'ajouter des jets de pierres sur les boutiques des maîtres en question¹⁴⁷. Ce phénomène de rejet manifesté par les compagnons lyonnais à l'encontre de leurs homologues étrangers à la ville n'a rien d'un mouvement isolé. A la même époque, entre 1688 et 1690, ce sont par exemple les ouvriers drapiers de Rouen qui s'élèvent contre l'emploi de compagnons forains¹⁴⁸.

Moins de quinze ans plus tard seulement, l'aggravation des difficultés économiques et des charges pesant sur leur communauté conduit pourtant les maîtres eux-mêmes à durcir les conditions financières d'accès à la maîtrise pour les seuls compagnons étrangers : lors de la révision de leurs règlements en 1699, les droits de maîtrise sont portés de 30 à 50 livres¹⁴⁹. Les autorités urbaines n'en condamnent pas moins fermement les actes de

¹⁴⁵ A.D.R., BP 2899 : Sénéchaussée. Criminel (4 février 1685).

¹⁴⁶ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (30 avril 1686, article 13).

¹⁴⁷ A.D.R., BP 2911 : Sénéchaussée. Criminel (2 juillet 1686).

¹⁴⁸ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 174.

¹⁴⁹ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (23 octobre 1699).

violence qui continuent à se produire. Le 10 juin 1708, Antoine Boulet est agressé à coups de pied et de poing par d'autres compagnons boulangers qui le traitent de « bougre d'Auvergnat » en ajoutant « qu'il falloit le tuer »¹⁵⁰. Le réquisitoire évoque l'« ancienne jalousie que les compagnons artisans ont contre les étrangers qui viennent s'établir dans cette ville et que ceux qui y sont employés en veulent éloigner ». C'est aux yeux de la justice « un abus auquel il est nécessaire de remédier quand on en découvre des preuves certaines pour conserver le concours réciproque de tous les artisans dans les villes du royaume pour le service du public ». Là encore, c'est l'argument du bien commun qui est avancé, l'intérêt de tous étant ici garanti par le maintien du plus grand choix possible dans le recrutement, gage de qualité. Les coupables sont en conséquence condamnés à « aumosner six livres au pain des prisonniers et chacun en vingt livres envers ledit Boulet »¹⁵¹. Les arguments invoqués par les juges pour justifier la sentence prennent ici le contre-pied de l'attitude des maîtres qui, quelques années plus tôt, ont fait porter le poids des charges financières pesant sur leur communauté exclusivement sur les compagnons étrangers. Il semble donc que, dans un premier temps et par intérêt, les maîtres aient tenté de contenir la « xénophobie » renaissante des compagnons lyonnais, avant de se ranger à leur point de vue. Cette volte-face des maîtres, illustrée par les règlements de 1699, tire peut-être son explication de la subordination croissante qu'ils imposent, parallèlement, aux compagnons lyonnais, réduisant leur autonomie et leur liberté de mouvement et rendant de ce fait même moins nécessaire et attractif le recours à une main-d'œuvre étrangère à la ville.

L'effet d'un tel revirement est de rendre de plus en plus tangible la fermeture des métiers lyonnais. Le rétrécissement des voies d'accès à la maîtrise, à travers la réécriture des règlements, s'accompagne alors d'un discours déplorant, de façon plus générale, la concurrence des forains sous toutes ses formes. En 1706, dans un article ajouté aux premiers règlements de leur communauté, les maîtres vinaigriers se plaignent de l'activité des marchands étrangers à la ville, « principalement ceux de Provence », qui « font crier journellement le vinaigre dans la ville, et comme pour braver les

¹⁵⁰ A.D.R., BP 2965 : Sénéchaussée. Criminel (10 juin 1708).

¹⁵¹ A.D.R., BP 2965 : Sénéchaussée. Criminel (14 juillet 1708).

maîtres, crient et vendent devant leurs boutiques »¹⁵². La même année, les maîtres poulaillers dénoncent « ceux qui veulent s'établir et lever boutique en cette ville » sans avoir effectué d'apprentissage et exigent que nul n'ouvre boutique « sans auparavant avoir travaillé un an chez les maîtres de ladite profession » et payé 20 livres de droit de maîtrise¹⁵³. Sept ans plus tard, la même plainte a pour conséquence directe un nouveau durcissement des exigences à l'égard des compagnons étrangers. Ce sont cette fois encore les maîtres gardes en personne – et non les compagnons – qui demandent que ces derniers ne puissent aspirer à la maîtrise « que trois années après leur arrivée qui ne commenceront à courir que du jour de leur enregistrement sur le livre de ladite communauté ». Les échevins, souhaitant conserver une certaine ouverture au métier, refusent la proposition et s'en tiennent aux mesures prises en 1706 ; le droit de maîtrise est tout de même porté de 20 à 50 livres, mais cette augmentation touche tous les compagnons, quelle que soit leur origine¹⁵⁴.

Leur souci de maintenir un recrutement ouvert rejoint celui d'assurer à la ville un approvisionnement constant et varié et d'éviter, à cette fin, que s'établissent des monopoles. Cette dernière préoccupation conduit les échevins à prendre la défense des bouchers de Vaise et de la Croix-Rousse contre ceux de la ville lors d'un épisode illustrant, d'une autre manière, le même repli des communautés lyonnaises sur elles-mêmes et le rejet de tout élément venu de l'extérieur, cet « extérieur » fût-il géographiquement très proche. Les bouchers de Lyon, par l'intermédiaire de leurs maîtres gardes, enlèvent en 1710 plusieurs pièces de viande que leurs homologues de Vaise et de la Croix-Rousse avaient vendues à un boucher et à un tripier de la ville. Les bouchers des deux « faubourgs » protestent contre cette saisie en expliquant qu'ils sont « maîtres bouchers de [la] ville » et payent à la fois la « confrerie » aux courriers de la chapelle établie dans l'église des Cordeliers de Saint-Bonaventure et « leur partz et portions de la taxe des arts et metiers »¹⁵⁵. L'affaire démontre au passage qu'en dépit de son statut de territoire privilégié, la Croix-Rousse ne constitue pas une enclave dans laquelle tous les artisans s'établiraient et exerceraient librement puisque les

¹⁵² A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (25 février 1706, article 5).

¹⁵³ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (16 juillet 1706).

¹⁵⁴ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (7 décembre 1713).

¹⁵⁵ A.M.L., HH 19 : Règlements. Bouchers (3 juin 1710).

bouchers du bourg sont ici soumis à la police des métiers de la ville. Elle montre aussi que les ventes de viande entre « gros » et « petits » bouchers ou entre bouchers et tripiers sont monnaie courante. Elle révèle surtout à quel point l'activité des bouchers des faubourgs est perçue par leurs homologues lyonnais comme une source de concurrence potentielle contre laquelle ils n'hésitent pas à employer des méthodes expéditives. Les bouchers de la Croix-Rousse et de Vaise sont, semble-t-il, soupçonnés ici par ceux de la ville de profiter de leur situation géographique excentrée pour se soustraire au paiement du droit du pied-fourché. Le consulat, soucieux de protéger cette source d'approvisionnement complémentaire, leur permet de continuer à faire entrer et vendre à Lyon de la « chair morte », à condition qu'elle ne provienne que de bétail sur lequel ils auront payé le droit d'entrée. Ils devront pour cela fournir chaque semaine aux maîtres gardes bouchers de la ville des certificats établis en ce sens par le commis du bureau du pied-fourché. Là encore, c'est par souci du bien de tous – non seulement des acteurs, mais aussi des petits bouchers de la ville, qu'il s'agit de protéger des tentatives de monopole des « gros » qui voudraient bien sans doute devenir leurs seuls fournisseurs – que les échevins mettent un frein aux velléités protectionnistes d'un certain nombre de maîtres.

Entre maîtres et compagnons

Si les tensions nées de la crise se cristallisent essentiellement dans un rejet affiché des travailleurs forains, y compris de ceux qui exercent aux portes de la ville, les années 1680 voient également une altération des rapports entre maîtres et compagnons lyonnais. Ces derniers supportent mal, en effet, certains articles de règlements qui tendent à limiter leur autonomie et qu'ils considèrent comme des atteintes à leur liberté. La question du placement est, dans tout le royaume, la première cause de conflit entre maîtres et compagnons¹⁵⁶. C'est le cas en particulier des compagnons boulangers – une fois de plus à la tête de la contestation –, à qui les statuts de 1686 interdisent, sous peine d'une amende de 30 livres, de quitter le service de leur maître sans l'avertir quinze jours à l'avance, afin

¹⁵⁶ Coornaert (Emile), *Les compagnonnages en France du Moyen Age à nos jours*, Paris, Les Editions ouvrières, 1966, 436 p., pp. 271-272.

qu'il puisse trouver un autre compagnon¹⁵⁷. Il s'agit en réalité d'imposer aux compagnons, comme cela se pratique dans la soierie depuis le XVI^e siècle, l'obligation d'obtenir des « billets d'acquets » lorsqu'ils souhaitent quitter un maître pour se faire embaucher par un autre¹⁵⁸. La mesure intervient dans un climat de dégradation des rapports entre maîtres et compagnons, amorcée dès le début des années 1680. Cette année-là, les courriers et maîtres boulangers se plaignent au consulat de l'« insolence », de la « desobeissance » et du « mespris » affichés par les compagnons sous prétexte qu'à la dernière fête de Saint-Honoré – patron des boulangers –, ces derniers « nont pu obtenir du sieur sergent major de cette ville la permission de conduire des tambours, violons et aubois »¹⁵⁹. En réaction à cette brimade ressentie comme une exclusion symbolique de la communauté – on sait l'importance des ordres de marche définis pour les processions –, les compagnons, après avoir – aux dires des maîtres – enlevé le même jour de l'église des Carmes un pain bénit, qu'ils ont porté « scandaleusement » dans un cabaret, et insulté les courriers à leur sortie de la messe, se sont – fait plus grave – mis en grève, disant « hautement qu'ils iroint tous en la ville de Vienne affin que celle ci manque de pain et que mesme ils maltraiteroint ceux d'entre eulx qui voudroint travailler pour lesdits bollangiers de cette dite ville ». Ils ont enfin refusé de verser aux courriers leur droit de confrérie en menaçant de maltraiter ceux qui le payeraient, manière de manifester symboliquement leur rupture avec la communauté dans sa composante spirituelle. Or le droit de grève n'est pas reconnu et toute coalition, toute assemblée illicite de compagnons est considérée alors par les autorités judiciaires comme un « crime capital »¹⁶⁰. Les maîtres en réfèrent par conséquent à la justice des échevins face à un procédé « violent » et « outrageux », qui « tient mesme de la rebellion et de la sedition ». Si les suites judiciaires de l'affaire ne nous sont pas connues, celle-ci marque néanmoins le début d'une période de vives tensions entre des compagnons réduits à une subordination de plus en plus marquée – l'épisode de la Saint-Honoré n'en est que l'un des symptômes – et des

¹⁵⁷ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (30 avril 1686, article 15).

¹⁵⁸ Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 164 ; Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 76.

¹⁵⁹ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (13 juin 1680).

¹⁶⁰ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 170.

maîtres désireux au contraire d'élargir encore leurs prérogatives et d'asseoir leur autorité.

En 1688, soit deux ans seulement après la promulgation des statuts de la communauté, une ordonnance du consulat défend à nouveau aux compagnons boulangers de quitter leurs maîtres sans les avertir quinze jours à l'avance. La répétition de l'interdiction laisse à penser que celle-ci est alors régulièrement enfreinte. Signe d'une aggravation des tensions entre maîtres et compagnons et souvenir des événements de 1680, la même ordonnance interdit en outre à ces derniers de s'assembler sans autorisation, sous peine de prison. Le texte, qui est à replacer dans la première vague de conflits du travail à l'échelle du royaume (1688-1690)¹⁶¹, répond directement aux plaintes adressées une nouvelle fois au consulat par les maîtres gardes. Non seulement la plus grande partie des compagnons, écrivent en effet ces derniers, « ne laissent pas de quitter et abandonner leurs maistres sans les avertir », mais ils semblent aussi avoir compris à quel point la grève pouvait constituer un moyen efficace de faire pression sur les maîtres et de les contrarier. « Ce qu'il y a de plus cruel », se plaignent ces derniers, « c'est lorsqu'ils savent qu'on a du travail et qu'il faut païtrir, se donnant le mot des uns aux autres, et par un monopole abandonnent leurs maistres et se retirent chez un particulier vers la porte du Rhône, où ils tiennent des assemblées et se moquent de leurs maistres lorsqu'ils vont les chercher, (...) ce qui porte un grand prejudice aux maistres et detruit entierement leur boutique et negoce, ne pouvant servir le public »¹⁶².

Dans un domaine – celui du pain – qui, par son caractère vital dans l'approvisionnement urbain, fait l'objet d'une surveillance étroite, les compagnons boulangers paraissent être les premiers, au sein des métiers de bouche, à réagir violemment au contrôle grandissant que veulent leur imposer, au tournant des XVII^e et XVIII^e siècles, les maîtres du métier, soutenus en cela par les échevins. L'agitation des années 1680, marquée par une série de grèves, annonce les mouvements compagnonniques du siècle suivant en même temps qu'elle traduit l'angoisse de ces ouvriers salariés qui craignent – face à l'instauration des « billets d'acquits » et à la

¹⁶¹ Un mouvement compagnonnique des tailleurs d'habits est attesté la même année à Lyon. cf. Bayard (Françoise), *Vivre à Lyon...*, op. cit., p. 165.

¹⁶² A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (17 août 1688).

fermeture du métier – d'être condamnés à rester à vie au service de leur patron, sans possibilité d'échapper ni à leur maître ni à leur condition.

C'est en définitive la volonté de se préserver de la concurrence qui pousse un certain nombre de métiers de bouche à s'ériger, surtout après 1660, en communautés placées sous la protection du consulat. Les métiers statués apparaissent donc à la fois comme des associations de défense contre toutes les formes d'empiètement et comme des instruments permettant au corps de ville de mieux contrôler l'activité économique dans la cité. A cet égard, et les tensions de la fin du siècle le montrent, tous ceux qui relèvent désormais d'un « en-dehors », qu'il soit institutionnel ou simplement géographique – on pense ici aux forains –, sont perçus comme autant de menaces pour les privilèges des communautés.

L'émergence de ces dernières traduit à la fois la spécialisation et la hiérarchisation croissantes du monde du travail, en même temps qu'elle contribue, au sein de la société de corps, à la définition des identités sociales. Ce processus est pourtant loin de concerner l'ensemble de ceux qui concourent à faire vivre le secteur alimentaire. Non seulement le monde des métiers statués ne présente pas toujours un visage uniforme, y compris ici à l'échelle d'une ville et, au cœur de celle-ci, au sein d'une branche spécifique de l'artisanat et du commerce, mais une bonne partie si ce n'est la majorité des acteurs de ce secteur économique demeurent en dehors du système communautaire. L'institutionnalisation des corps de métiers, puis leur progressive fermeture tendent finalement à fabriquer de plus en plus d'exclus en rejetant dans l'illégalité tous ceux qui n'ont ni la possibilité ni les moyens d'y adhérer, qu'il s'agisse par exemple des femmes ou des forains. En ce sens, elles contribuent paradoxalement à entretenir et à pérenniser des formes d'économie contre lesquelles elles prétendaient lutter.

Chapitre 6

DES ÉCONOMIES IMBRIQUÉES

« Il y a un autre monde et il est dans celui-ci. »¹

Brossette écrit en 1711 que, grâce au pouvoir qu'exerce le consulat sur tous les corps de métiers de la ville, « le bon ordre est maintenu parmi les artisans, et la fidélité est observée dans les manufactures »². Cette vision idéalisée du monde de l'artisanat est bien éloignée de la réalité que livrent les registres d'infractions aux règlements des métiers et les procès-verbaux de police.

Jusqu'en 1715, les métiers statués restent largement minoritaires non seulement par rapport à l'ensemble des métiers de bouche – si tant est que l'on puisse donner de ces derniers une liste « finie » –, mais plus encore, en termes d'effectifs, en comparaison de tous ceux qui se livrent au commerce de manière « informelle » ou occasionnelle – travailleurs non qualifiés, revendeurs, femmes bien souvent aussi – et qui ne sont jamais recensés officiellement. Les formes non « corporées » du commerce se maintiennent donc en marge des métiers jusqu'aux premières décennies du XVIII^e siècle au moins. Elles entretiennent avec ces derniers des rapports de concurrence mais aussi, à l'occasion, de dépendance ou de complémentarité qui permettent d'expliquer en partie leur résistance aux tentatives des autorités de les normaliser ou de les faire disparaître. Bien plus, l'illicite est présent au sein des mêmes métiers statués sous bien des formes, du compagnon ouvrant boutique sans avoir obtenu la maîtrise au maître empiétant sur une spécialité voisine de la sienne, en passant par tous ceux qui multiplient illégalement les points de vente ou cumulent les activités interdites. Ce sont donc deux formes d'économie a priori étrangères l'une à l'autre qui se côtoient, s'imbriquent et se complètent tout au long du siècle, au point de n'en former plus qu'une. Si les formes non réglementées de

¹ Paul Eluard, cité par Serge Latouche, *L'autre Afrique. Entre don et marché*, Paris, Albin Michel, 1998, 247 p., p. 1.

² Brossette (Claude), *Histoire abrégée ou éloge historique de la ville de Lyon*, Lyon, J.-B. Girin, 1711, in-4°, 3 parties en un volume non paginé en continu, 3^e partie, p. 13.

l'échange se maintiennent, c'est parce qu'elles sont davantage qu'un avatar de la « grande économie ». Elles répondent elles aussi aux besoins d'une bonne partie de la population urbaine, ce qui explique leur résurgence massive en temps de crise et permet de mieux comprendre la « tolérance » occasionnelle dont les autorités font preuve à leur égard.

I. LA RÉSISTANCE DES CIRCUITS PARALLÈLES

Le processus de définition et d'organisation des communautés professionnelles s'accompagne d'une volonté des autorités urbaines et des maîtres des métiers de transformer le vendeur à la sauvette en marchand « corporé » ou de le faire disparaître. Les règlements de métiers, dont le contenu reflète les aspirations des maîtres en même temps que celles des échevins³, rejettent dans l'illicite un certain nombre de pratiques sans toutefois parvenir à les éradiquer. Là encore, c'est à travers les archives de la répression que se dessine la survie de toute une économie qui, bien que située en marge des communautés statuées, n'a rien de marginal. Les sources policières – essentiellement des procès-verbaux relatant des infractions – et les registres de « contraventions » aux règlements des métiers – tenus à partir de décembre 1667 – éclairent, bien mieux que ne le font les règlements et les ordonnances, la réalité des pratiques quotidiennes et signalent le fossé qui se creuse, à la fin du siècle, entre une économie rêvée – la production même de ces sources révélant un abaissement du seuil de tolérance à l'égard des entorses à la règle – et l'économie réelle.

1. Travailleurs non qualifiés

En dépit de la mise en forme de statuts dans un certain nombre de communautés professionnelles, statuts qui établissent des frontières entre des artisans chevronnés ayant suivi un cursus de formation précis et une masse indistincte de travailleurs non qualifiés et de ce fait même interdits d'exercer, le hiatus reste profond entre le métier sous sa forme

³ Swanson (Heather), « The illusion of economic structure : craft guilds in late medieval English towns », *Past and present*, 1988, n° 121, pp. 29-48.

institutionnalisée et la réalité des acteurs qui se livrent à une activité donnée.

Le discours des autorités, à travers le rappel permanent de l'intérêt public, semble chercher à stigmatiser, aux yeux de tous, ceux qui, pour des raisons variées, refusent d'entrer dans le cadre des professions strictement réglementées. En témoignent les arguments employés par les maîtres des métiers à l'encontre des artisans qui se livrent à des activités pour lesquelles ils ne sont pas officiellement qualifiés. Les maîtres vinaigriers se montrent ainsi particulièrement attentifs à ce que personne n'empiète sur leur monopole. Au cours de leurs visites, les maîtres gardes de la communauté prennent à plusieurs reprises en flagrant délit des artisans qui vendent, voire fabriquent eux-mêmes du vinaigre sans avoir pour cela les compétences nécessaires. Ils découvrent en 1703 chez un certain Jacques Genost, charpentier de profession, une grande quantité de vinaigre dont la plus grande partie est « trez deffectueuse, n'estant composée qu'avec des restes de vin dont l'on a tiré l'esprit pour en composer de l'eau de vie »⁴. L'homme, dont le cas illustre une fois de plus la pluriactivité de beaucoup d'artisans, a l'habitude de se fournir auprès de marchands forains qui, selon les propres termes des maîtres gardes, « s'ingerent » d'amener en ville des vinaigres de fort mauvaise qualité. Cette pratique est jugée, là encore, « tres dangereuse et tres prejudiciable au bien public » car il pourrait en découler « des inconveniens tres facheux par rapport a la santé du corps humain, qui pourroit estre attaqué de differentes maladies (...), ce que lesdits maitres ont bien interest d'empescher » s'ils veulent – ce n'est pas formulé explicitement – conserver la réputation de leur métier. Le recours extrêmement efficace à l'argument de la santé publique permet aux maîtres gardes d'obtenir du consulat la permission immédiate d'inspecter tous les vinaigres qui seront amenés en ville par les forains et, dans le cas où ils les trouveraient « deffectueux », de dresser des procès-verbaux et de poser des scellés sur les barils suspects. Ils ont donc toute latitude pour contrôler de très près tous les revendeurs et leur interdire, le cas échéant, d'exercer. Rien de plus facile alors que d'accuser systématiquement ceux qui ne font pas partie du métier de vendre des denrées frelatées, afin de se libérer définitivement de leur concurrence. Mais si l'absence de formation de ces

⁴ A.M.L., HH 207 : Règlements. Vinaigriers, moutardiers, distillateurs (20 novembre 1703).

revendeurs improvisés peut effectivement laisser supposer des abus, rien ne permet d'affirmer que les circuits économiques parallèles au système officiel des métiers n'offrent aux consommateurs que du second choix, bien au contraire. Le recours à un argument fort, celui de la santé publique, apparaît comme un moyen indirect pour les maîtres vinaigriers de faire respecter un monopole qui leur a été officiellement reconnu.

Le vocabulaire employé dans les registres de « contraventions » exprime bien, à ce propos, l'indignation ressentie par les maîtres gardes lorsqu'ils découvrent un de leurs concurrents. En juin 1703, ils perquisitionnent au domicile du tonnelier Antoine Duyot, suite au bruit qui leur est parvenu que ce dernier « s'ingeroit » à fabriquer et vendre du vinaigre ; ils trouvent effectivement sur place un pressoir et six petits tonneaux, ainsi qu'un jeune homme à qui Duyot est précisément en train d'en vendre⁵. En janvier 1710, c'est à nouveau Jacques Genost qui est surpris en train d'en distribuer « publiquement au devant de la porte de son domicile », soit sans se dissimuler aucunement alors qu'il est récidiviste, ce qui dénote un relatif sentiment d'impunité⁶. D'autres, moins hardis, cachent au fond de leur boutique le pressoir et le matériel nécessaires à la fabrication du vinaigre : c'est le cas du maître tonnelier Vaganey qui, « de colere » d'avoir été surpris, en renverse une dizaine de pots sur les maîtres gardes, moyen radical d'empêcher tout contrôle de la qualité du liquide⁷. Les maîtres bouchers font eux aussi preuve d'indignation à l'encontre, par exemple, d'un nommé Barbier qui vend « journellement » de la viande de boucherie « sans droit ny qualité » ; la viande trouvée chez lui est déclarée « corrompue et putrifiée » par les maîtres gardes qui la jettent aussitôt à la rivière – manière d'éviter une contre-expertise ?⁸ La stigmatisation par les maîtres des métiers de toute activité parallèle est finalement d'autant plus forte que celle-ci s'effectue, en dépit des règlements, au vu et au su de tous et parfois de manière délibérément provocatrice. La femme du nommé Lapérouse, maître boulanger de la rue Ferrandière, ne se cache pas pour exercer, dans la boutique familiale, un petit commerce de boucherie : les maîtres gardes trouvent sur une petite table environ cinquante livres de viande en détail exposées sur un linge « et plusieurs personnes autour d'icelle (...)

⁵ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (27 juin 1703).

⁶ A.M.L., HH 223 : Contraventions aux règlements des métiers (28 janvier 1710).

⁷ A.M.L., HH 223 : Contraventions aux règlements des métiers (5 août 1710).

ausquelles la femme dudit Laperouse en vendoit a poid »⁹. Les maîtres boulangers dénoncent de leur côté en mars 1700 l'attitude des revendeurs de pain qui poussent la concurrence jusqu'à s'arrêter « effrontement » devant leurs boutiques « affin de destourner tous les bourgeois et autres personnes qui [y] viennent achepter »¹⁰. Hors du cadre strict des métiers, certains marchands privilégiés subissent, eux aussi, une rude concurrence. François et Jacques Bernard, deux marchands de Lyon, ont hérité de leur oncle le privilège de la vente et distribution des glaces et neiges dans l'étendue des pays de Bourgogne, Lyonnais, Forez et Beaujolais. Ils se plaignent en juin 1689 de la concurrence tenace que leur livre, depuis plusieurs années, un marchand limonadier de la ville qui, non seulement se fournit pour sa boutique grâce à des circuits parallèles, mais vend lui-même de la glace à plusieurs particuliers « au préjudice du privilège des suplians », ce qui constitue aux yeux des deux marchands une « pure contravention » et un « mespris a l'autorité de la justice »¹¹.

Les artisans et les revendeurs qui persistent ainsi, jusqu'au début du XVIII^e siècle, à exercer des activités devenues en droit le monopole de telle ou telle communauté de métier, sont aussi souvent ceux qui ont recours à des circuits d'approvisionnement parallèles et illicites. En dépit des règlements condamnant fermement les accaparements, beaucoup de revendeurs continuent d'aller se fournir hors des portes auprès des forains ou des paysans du plat-pays. Les marchandises accaparées sont ensuite revendues dans les rues ou dans des boutiques plus ou moins clandestines, au grand dam des maîtres des métiers dont l'approvisionnement est compromis dans sa qualité et sa variété. La persistance de telles pratiques s'accompagne d'un glissement sémantique qui traduit là encore la stigmatisation – voire la criminalisation – des marchands des rues : « revendeur » devient, dans les années 1710-1715, synonyme d'« accapareur », personnage honni s'il en est car accusé de menacer le bon ravitaillement des villes. En septembre 1714, un procès-verbal dressé par les maîtres gardes poulaillers contre un revendeur de volailles, de beurre et d'œufs qualifie ce dernier d'« accapareur de profession contrefaisant le

⁸ A.M.L., HH 223 : Contraventions aux règlements des métiers (2 septembre 1710).

⁹ A.M.L., HH 223 : Contraventions aux règlements des métiers (18 juillet 1710).

¹⁰ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (11 mars 1700).

coquetier » ; les denrées qu'il colporte, « entièrement corrompu[es] », sont saisies et « jetée[s] a la voirie »¹². Ce sont souvent les femmes qui, dans ce genre de circonstances, sont les premières stigmatisées. Le 10 février 1713, une dénommée Françoise, revendeuse de Saint-Georges, est accusée d'avoir accaparé des légumes sur le pont du Rhône¹³. Le lendemain, c'est au tour d'une certaine Taupierre, revendeuse de volaille, d'être condamnée pour l'accaparement de « dix huit paires de perdrix » à la Guillotière¹⁴. Quelques mois plus tard, une certaine Driat et sa fille, qui tiennent pourtant boutique à Saint-Nizier, sont surprises un matin aux alentours de sept heures en train de se battre place du Change avec d'autres femmes pour acheter des pommes reinettes ; le commissaire de police qui dresse le procès-verbal y qualifie les deux femmes de « revanderesses et accapareuses »¹⁵. L'année suivante enfin, une dénommée Désormeau, surprise en infraction sur le marché de la Fromagerie où elle a pénétré avant l'heure autorisée, est identifiée comme « accapareuse de profession et revenderesse de volaille »¹⁶. En mettant systématiquement sur le même plan revende et accaparement comme si l'une ne pouvait aller sans l'autre, le discours des autorités fait de pratiques qui relèvent bien souvent de la simple tactique de survie à petite échelle des activités gravement criminelles, manière de stigmatiser ces femmes et de les rejeter dans l'illégalité. Il faut dire que leur exclusion désormais explicite du monde masculin des métiers ne laisse guère d'alternative à celles que leur condition oblige à trouver un gagne-pain. Aussi les femmes conservent-elles une place centrale dans les différentes formes d'économie parallèle.

2. La part des femmes

Deux facteurs expliquent leur forte présence dans les circuits de l'économie informelle. D'une part, les règlements de métiers ne leur confèrent qu'une très faible autonomie au sein des communautés puisque, comme nous l'avons vu, seules les veuves de maîtres y jouissent d'un statut reconnu – dans certaines limites. De l'autre, à l'inverse, leur position

¹¹ A.D.R., BP 2934 : Sénéchaussée. Criminel (25 juin 1689).

¹² A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaiillers, rôtisseurs (11 septembre 1714).

¹³ A.M.L., FF 052 : Police. Embarras de la voie publique (10 février 1713).

¹⁴ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (11 février 1713).

¹⁵ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (20 mai 1713).

d'éternelles irresponsables aux yeux de la justice les protège des poursuites davantage que les hommes, ce qui leur permet d'enfreindre la loi à moindre risque et incite ces derniers à les utiliser lorsqu'eux-mêmes décident de la contourner¹⁷.

Les femmes jouent par conséquent un rôle de choix dans les filières qui concurrencent directement les métiers : plus de la moitié des cas de concurrence ou d'exercice illégal d'une profession relevés dans les registres d'infractions aux règlements des métiers les concernent¹⁸. Certains secteurs qui n'exigent ni compétences techniques particulières, ni force physique hors du commun, ni investissement financier important sont l'objet de leur prédilection, à l'exemple du commerce de volaille, sur lequel les poulaillers et rôtisseurs – érigés en communauté depuis 1688 – ont bien du mal à imposer leur monopole. La vente des animaux de basse-cour est, traditionnellement, l'affaire des femmes et c'est précisément parce qu'il va à l'encontre de ces pratiques ordinaires que le combat des poulaillers se heurte à l'incompréhension et à d'aussi vives résistances. En janvier 1708, une ordonnance de police dénonce de la sorte les accaparements commis hors des portes de la ville, dans les auberges et sur les marchés, par les rôtisseurs et les cabaretiers ainsi que par « un grand nombre de femmes qui n'ont d'autre employ que de vendre de la volaille et du gibier »¹⁹. Dix ans plus tôt, les maîtres poulaillers se plaignaient au consulat de la concurrence de leurs propres servantes qui, bien que mariées à des ouvriers d'autres professions « comme massons, charpentiers, courdonniers ou autres », s'avaient « impunément », au lieu de « suivre la condition de leurs maris », de vendre pour leur compte personnel de la volaille dans les places et carrefours. N'ayant pas de loyer à payer – elles vendaient sur des bancs –, elles faisaient « autant et plus d'affaires qu'eux », ce qui les scandalisait au plus haut point²⁰. Là aussi, les maîtres accusaient en outre ces concurrentes directes de vendre des animaux accaparés et de qualité douteuse. Les échevins avaient renouvelé à cette occasion les défenses

¹⁶ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (13 septembre 1714).

¹⁷ Séminaire de Laurence Fontaine sur « les espaces économiques des femmes » (I.U.E., Florence, 24 novembre 1999).

¹⁸ Treize cas sur vingt-trois relevés, entre 1680 et 1703, pour les seules professions de l'alimentation.

¹⁹ A.M.L., 2 247 : *Ordonnances et règlements généraux sur le fait de la police de la ville et faux-bourgs de Lyon*, Lyon, André Laurens, 1710, 106 p. : ordonnance concernant l'accaparement du gibier (13 janvier 1708), p. 70.

²⁰ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (11 avril 1697).

publiées en 1688 et interdit à quiconque de tenir des bancs dans les places, rues et carrefours pour y vendre de la volaille ou du gibier²¹. Les infractions ne disparaissent pas pour autant, puisque la mesure doit être à nouveau rappelée en 1706, suite à une nouvelle plainte des maîtres²². Deux ans plus tard, une dénommée Marie, femme d'un certain Jacques Masson dont la profession n'est pas indiquée, « regratière et revanderesse », est encore surprise par les maîtres gardes alors qu'elle porte deux dindes « de boutique en boutique » dans la rue Ferrandière²³.

Comme beaucoup d'acteurs de l'économie informelle, les femmes restent familières de la pluriactivité, cumulant au gré des circonstances et des opportunités diverses tâches susceptibles d'améliorer un tant soit peu leur revenu quotidien. Une certaine Labrosse, qui vit dans une simple chambre de la rue de l'Enfant qui Pisse où elle s'applique à faire « des crochets et des boucles », est ainsi poursuivie en 1691 par les marchands épiciers de la ville pour s'être livrée à la fabrication et à la vente de poivre falsifié. La perquisition menée chez elle permet d'en découvrir plusieurs sacs²⁴. Suzanne Fumette, épouse d'un maître tisserand, ne se contente pas de seconder son mari à la boutique ou à l'atelier, mais complète à sa façon les revenus du ménage en fabriquant pour les vendre des biscuits et autres macarons²⁵. Autant de produits qui, confectionnés hors du cadre réglementé des communautés qui détiennent le monopole de leur commercialisation, apparaissent aux yeux des maîtres comme des contrefaçons passibles d'amendes. Dans les secteurs où il n'existe pas de métiers statués, les femmes continuent à s'imposer comme intermédiaires, à l'exemple de celles du quartier pauvre de Saint-Georges, qui se regroupent pour acheter des fruits sur les barques qui remontent la Saône, afin de les revendre ensuite sur les places et dans les marchés. Le 7 juin 1713, un commissaire de police les surprend alors qu'elles enlèvent plusieurs paniers de cerises sur une petite barque arrivant de Condrieu avant que celle-ci n'aborde au port du Temple ; les paniers sont transférés sur une bèche qui leur permet de passer du côté de Saint-Georges sans être appréhendées. Le commissaire, qui observe la scène depuis la berge, les poursuit vainement

²¹ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulailleurs, rôtisseurs (11 août 1697).

²² A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulailleurs, rôtisseurs (juillet 1706).

²³ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (12 janvier 1708).

²⁴ A.M.L., FF 046 : Police. Falsification de poivre (2 septembre 1691).

²⁵ A.M.L., HH 216 : Contraventions aux règlements des métiers (8 mai 1680).

le long de celle-ci « pour leur déclarer la confiscation » des fruits. Les femmes lui répondent « en se moquant » qu'il les connaît bien, qu'il n'a qu'à « verbaliser contre la société de Saint-Georges et qu'elles [sont] toutes intéressées a cette affaire »²⁶. Au-delà de son caractère plaisant et de ce qu'elle révèle du rapport à l'autorité, la scène montre bien à quel point les activités de revente – très clairement liées ici à des pratiques d'accaparement – demeurent, au milieu des années 1710, le quotidien de bon nombre de femmes modestes qui, comme cela était déjà apparu dans d'autres circonstances, n'hésitent pas à se regrouper pour accroître leur capacité d'achat et mieux narguer les représentants de la loi. A l'autre extrémité de l'échelle sociale, des femmes vont jusqu'à s'improviser négociantes et cette émancipation de fait représente pour les marchands qu'elles concurrencent un choc certain. Le 23 janvier 1702, Jacques Tessier et Barthélémy Luquet qui, avec l'accord du consulat, « se sont entremis à faire vendre des menues marchandises de bouche qui arrivent en cette ville au quartier du plastre comme ris, amandes, prunaux, huilles, figues, raisins, bruniolles et autres », se plaignent de la concurrence qui leur est faite par une certaine veuve Dupont. Celle-ci « s'ingere a pareille entremise », ce qui, à leurs yeux, « ne luy convient pas », non en priorité parce qu'elle agit sans aucune permission et accapare les produits qui leur sont destinés auprès des marchands forains – ce qui ne lui est reproché que dans un second temps –, mais bien parce qu'il est « inouy que pareille negociation aye jamais été faite par une femme »²⁷. Cet exemple, malheureusement unique en son genre parmi ceux qui ont pu être collectés, prouve de manière éclatante que l'économie parallèle n'est pas qu'une économie de pauvres, que des femmes ont pu jouer un rôle dans les affaires, et que le veuvage ne constitue pas toujours une entrave à l'activité des femmes, mais peut représenter au contraire un espace de liberté.

Les veuves, auxquelles les statuts de métiers ne confèrent qu'une autonomie à court terme, sont d'ailleurs surreprésentées dans les registres d'infractions aux règlements des métiers. Cette omniprésence dans les sources de la répression est sans doute le signe qu'elles sont surveillées de près par les maîtres, car elles disposent et des outils et du savoir-faire

²⁶ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (7 juin 1713).

nécessaires à la poursuite du métier ; elle montre aussi que leur « état » les rend à la fois libres et vulnérables, les amenant, plus que d'autres, à enfreindre la loi.

Ce basculement fréquent dans l'illégalité prend des formes diverses. Certaines poursuivent de façon tout à fait licite l'activité de leur mari, mais élargissent au passage la gamme des denrées vendues, ce qui les place d'emblée en infraction. Benoîte Carret, veuve de tripier, dite « la comtesse », expose régulièrement dans sa boutique et sur son ratelier plusieurs agneaux, alors que ces animaux ne peuvent être vendus que par des bouchers²⁸. D'autres se livrent pour survivre à des activités de vente ou de fabrication clandestine de produits sans aucun lien avec le métier qu'exerçait leur époux. Marie Ouvrier, veuve d'ouvrier en soie, débite de la viande dans son domicile de la rue Noire²⁹. Quant à la veuve Maillet, qui vit seule avec sa belle-mère rue des Trois Maries, elle possède un moulin propre à faire de la moutarde sans détenir aucun privilège pour en vendre³⁰. Quelques-unes continuent à former de nouveaux apprentis, ce que les règlements de métiers leur interdisent formellement. En octobre 1699, les maîtres gardes boulangers prennent prétexte des plaintes émanant du public quant à la mauvaise qualité du pain pour dénoncer « les veuves qui font des apprentifs, ou qui s'étans remariées à une personne qui n'est pas de la même profession, ne laissent pas que de continuer à travailler dudit art »³¹. Plusieurs femmes poursuivent en effet, en dépit de leur remariage, l'activité d'un époux défunt. C'est le cas de deux veuves de vinaigriers remariées respectivement à un tonnelier et à un cordonnier, qui continuent à exercer la profession de leur premier mari, ce qui aux yeux des maîtres gardes constitue une infraction « attendu qu'elle[s] [ont] perdu [leur] privilege par le moyen de [leur] second mariage »³².

Conduites par choix ou par nécessité à enfreindre les règlements qui les cantonnent dans des rôles professionnels extrêmement délimités, ces femmes n'hésitent pas à opposer une certaine résistance aux maîtres gardes venus contrôler leurs activités. En juin 1684, une veuve soupçonnée

²⁷ A.M.L., FF 011 : Police. Accaparements (23 janvier 1702).

²⁸ A.M.L., HH 217 : Contraventions aux règlements des métiers (14 juin 1684 et 23 mai 1685).

²⁹ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (8 mai 1704).

³⁰ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (10 octobre 1704).

³¹ A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (23 octobre 1699).

par les maîtres gardes bouchers de vendre des chevreaux et des agneaux sans autorisation dépose plainte contre eux en affirmant qu'un tel commerce lui est permis « par acte du consulat » et en les accusant de l'avoir maltraitée lors de leur visite d'inspection³³. L'année suivante, la « comtesse », tripière, s'oppose par « violences et rebellion » à la confiscation de ses agneaux, avant de récidiver quelques mois plus tard³⁴. Quant à Marie Ouvrier, elle répond aux maîtres gardes qui la somment d'ouvrir la porte de son domicile « qu'elle n'en vouloit rien faire »³⁵. Du refus d'obtempérer à la violence ouverte, ces comportements traduisent à la fois la conscience d'être en tort, la nécessité parfois vitale de transgresser la loi, et la volonté de ne pas se laisser dicter sa conduite par les représentants de l'ordre.

La forte présence des femmes parmi les contrevenants aux règlements des métiers ou aux ordonnances de police montre en définitive la résistance qu'elles opposent à la normalisation et à l'uniformisation des pratiques économiques que les autorités municipales, comme les maîtres, tentent d'imposer. Privées pour la plupart d'entre elles d'une place officielle au sein des communautés professionnelles, elles trouvent d'autres ressources dans la poursuite d'activités relevant désormais clairement de la transgression. La multiplication des procès-verbaux d'infractions dans les premières années du XVIII^e siècle révèle que certaines pratiques – la revente associée aux accaparements, le travail illégal des veuves par exemple – sont de moins en moins bien tolérées par les communautés de métiers. Pourtant, si ces formes d'économie parallèle survivent, c'est aussi grâce à d'infimes arrangements et à des microsolidarités entre marchands établis et gens des rues.

3. Un monde de « solidarités furtives »³⁶

Les rapports entre boutiquiers ou artisans et vendeurs de rue, entre métiers statués et infra-économie ne sont pas à envisager uniquement en

³² A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (6 juillet et 19 décembre 1703).

³³ A.D.R., BP 2895 : Sénéchaussée. Criminel (11 juin 1684).

³⁴ A.M.L., HH 217 : Contraventions aux règlements des métiers (14 juin 1684 et 23 mai 1685).

³⁵ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (8 mai 1704).

³⁶ Selon la belle expression d'Arlette Farge, *Vivre dans la rue...*, *op. cit.*, p. 164.

termes de concurrence. Même si les registres d'infractions montrent que les gens de métier tolèrent de moins en moins certaines activités parallèles, il existe aussi à l'occasion, entre ces deux univers, un *continuum* fondé sur des liens de complémentarité et de dépendance.

Si les vendeurs de rue continuent à arpenter inlassablement le pavé urbain à la rencontre de leurs clients ou à « étaler » hors des lieux qui leur sont destinés, c'est en partie grâce à la tolérance dont ils bénéficient de la part de certains boutiquiers. Il faut pour cela qu'ils ne leur fassent pas directement concurrence, et peut-être aussi qu'ils leur aient, par un modeste écot, acheté le droit à la place. Dans tous les cas, ce type d'entraide plus ou moins directe repose sans doute sur une négociation quelconque et sans cesse recommencée d'un bout à l'autre de la ville. Pierre Faugier, marchand épicier, accepte ainsi qu'un boucher – contrevenant aux obligations de vendre exclusivement dans les boucheries – se place devant sa boutique « moyennant une certaine somme qu'il lui donne annuellement pour cette place »³⁷. D'autres boutiquiers permettent l'usage momentané de leur balance : la veuve d'un maître boulanger de la Croix-Rousse, veuve en premières nocces d'un maître boucher, est surprise en Bourgneuf avec une balle pleine de viande « qu'elle vendoit en détail, meme dans la boutique d'un marchand ou elle pesoit sa viande »³⁸. Ce type d'arrangement n'a bien sûr rien de spécifiquement lyonnais et s'observe sans doute dans beaucoup d'autres villes et dans d'autres secteurs que l'alimentation. Jacqueline Thibaut-Payen signale par exemple le cas parisien d'un maître boulanger de la rue Saint-Denis accusé, à la fin du XVII^e siècle, d'avoir loué le devant de sa boutique à une vendeuse de morue³⁹.

A ce partage négocié de l'espace marchand viennent s'ajouter des procédés de revente en cascade liant, dans un intérêt commun, boutiquiers et revendeurs et faisant se croiser leurs univers. Certains marchands établis se débarrassent de produits avariés ou de second choix en les confiant à des revendeurs chargés de les écouler discrètement dans les rues auprès de clients moins regardants. En septembre 1713, une femme est surprise rue de la Vieille Monnaie par un commissaire de police avec une

³⁷ A.M.L., HH 216 : Contraventions aux règlements des arts et métiers (21 novembre 1680).

³⁸ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (23 février 1707).

³⁹ Thibaut-Payen (Jacqueline), « Pot de fleur et jambe de bois : la voirie parisienne à la fin du XVII^e siècle », *XVII^e siècle*, 1980, n° 1, pp. 59-76, p. 66.

benne pleine de carpes « qu'elle vend[...] a tous allans et venans ». Or, non seulement les poissons sont morts – ce qui constitue un premier délit –, mais la marchandise est gâtée, ce que refuse de reconnaître la revendeuse qui répond au commissaire avec « insolence » que « les susdittes carpes [sont] bonnes quoy que puantes »⁴⁰. Elle explique que les poissons lui ont été confiés par la fille d'une dénommée Maussy, poissonnière. Si la rue peut ainsi servir à écouler des marchandises périmées, elle constitue aussi un espace permettant au boutiquier d'élargir, grâce à l'entremise de revendeurs, son aire de chalandise. Le pâtissier Jean Bourgeois l'a bien compris, qui fournit à un jeune garçon de la pâtisserie que ce dernier revend dans une corbeille pour gagner sa vie⁴¹. En 1703, c'est un charcutier de Vaise qui confie à une fille de la viande de veau et de mouton qu'elle vend dans un panier près de Saint-Paul ; l'infraction ici est triple : non seulement la viande est « corrompue et gâtée », mais les charcutiers n'ont aucunement le droit de vendre autre chose que de la viande de porc, qui pis est hors de leur boutique⁴².

La pratique d'un métier donné est donc encore loin de constituer, à l'aube du XVIII^e siècle, le privilège exclusif d'une communauté professionnelle, en dépit des règlements établis en ce sens. Malgré les poursuites et les condamnations dont ils font l'objet, un certain nombre d'hommes et de femmes continuent à exercer leur activité hors de tout cadre réglementaire. La multiplication des relevés d'infractions pose, comme souvent, un problème d'interprétation : ces individus, que l'on ne peut dénombrer, voient-ils leur effectif augmenter à mesure que croît la demande des consommateurs, ou sont-ils simplement davantage présents dans les sources parce que moins bien tolérés, l'existence de travailleurs sans « état » symbolisant l'inversion des valeurs du labeur et de la société tout entière⁴³ ? Souvent opposés dans des rapports de concurrence, le monde de la boutique et celui de la rue révèlent pourtant à l'occasion leur complémentarité et les liens de dépendance, voire de solidarité éphémère, qui les unissent. Les pratiques de revente en cascade, qui lient dans un intérêt commun artisans installés et revendeurs, montrent bien l'absence de

⁴⁰ A.M.L., FF 038 : Police. Poissons et marées (27 septembre 1713).

⁴¹ A.D.R., BP 2921 : Sénéchaussée. Criminel (18 septembre 1687).

⁴² A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (28 novembre 1703).

frontière étanche entre ces deux univers. Elles laissent aussi entrevoir une autre réalité : l'existence, au cœur même des métiers statués, de pratiques illicites.

II. L'ILLICITE AU CŒUR DES MÉTIERS

Les règlements de métiers donnent du fonctionnement de ces derniers une image lissée, qui correspond à un idéal bien plus qu'à la réalité. Il existe, au sein même des métiers, des espaces de transgression et les registres d'infractions montrent bien que l'illicite n'est pas le propre de la rue et des « ouvriers sans qualité ». Ils éclairent souvent, au contraire, les écarts existant entre le discours des maîtres et leurs propres pratiques. Du défaut de qualification au recours à des prête-noms, de l'empiètement sur des métiers voisins à la multiplication des points de vente, l'inventaire des transgressions souligne là encore à quel point l'économie « officielle » et l'économie parallèle s'interpénètrent.

1. « Imposteurs...

Avec la définition par les statuts de métiers des temps de formation strictement réglementés que sont l'apprentissage et le compagnonnage, certaines pratiques tombent désormais sous le coup de la loi. Mais la durée comme le coût de ces étapes préalables à l'exercice d'une profession – signes du rétrécissement déjà évoqué des voies d'accès à la maîtrise – permettent d'expliquer un certain nombre d'infractions.

Des artisans ouvrent ainsi boutique avant d'avoir achevé leur formation ou sans avoir pris la peine de présenter aux maîtres en exercice les preuves de leur qualification. D'autres « omettent » de régler leur droit de maîtrise. Le cas est particulièrement fréquent chez les boulangers, où il illustre le malaise grandissant des compagnons face à la fermeture du métier par le haut. Forme de résistance à la normalisation imposée par les maîtres à travers la rédaction des règlements, ce phénomène est aussi le signe que les

⁴³ James R. Farr défend la première hypothèse et conclut à une augmentation du nombre de ces artisans sans « état » sur la longue durée. cf. Farr (James R.), « On the shop floor... », *op. cit.*

exigences matérielles requises pour l'accès à la maîtrise sont trop élevées pour certains. En 1696, un certain Jauneray est sommé par les maîtres gardes de présenter son acte d'apprentissage, faute de quoi « il fermera incessamment la boutique de boulangerie qu'il a louée en cette ville »⁴⁴. Pierre Charrassin est, de la même façon, sommé de justifier « en vertu de quoy il tient boutique ouverte de boulanger au faubourg de Saint Irénée, a deffaut de quoy elle sera fermée et le four demoly » ; les maîtres gardes lui donnent trois jours pour présenter les pièces requises⁴⁵. En cas de refus ou d'incapacité de fournir les actes demandés, la sanction ne se fait pas attendre. Jacques Roux, qui exerce la profession de boulanger « en qualité de maître » et tient boutique place du Plâtre « quoy qu'il n'eut justifié d'aucun acte d'apprentissage, ny d'avoir travaillé chez les maîtres en qualité de compagnon pendant le temps prescrit par les reglemens », est condamné à fermer boutique avec défense d'exercer⁴⁶. Moins grave, mais tout aussi révélateur des contraintes que font peser les conditions financières d'accès au métier, est le défaut de versement du droit de maîtrise. En 1695, quatre boulangers sont condamnés de la sorte à payer aux maîtres gardes respectivement 30 et 25 livres, faute de quoi « il leur est enjoint de fermer boutique »⁴⁷.

Chez les pâtisseries, métier juré, l'obligation du chef-d'œuvre rend plus tentant encore pour les compagnons l'exercice plus ou moins clandestin de leur activité avant même l'obtention de la maîtrise. Certains colportent dans les rues des oublies qu'ils confectionnent chez leurs maîtres ou achètent à d'autres pour les revendre⁴⁸. D'autres tentent de se lancer discrètement dans la pratique indépendante de leur art, à l'instar de Jean Bertholon qui occupe grande rue de l'Hôpital une boutique dans laquelle il fait construire un four tout neuf. Les maîtres gardes lui enjoignent en février 1700, afin de « justifier de sa capacité », de « faire une piece en massepain tirée en bande, aux armes de Monseigneur le Marechal de Villeroy⁴⁹, une tourte de douze pigeons couverte d'une crocande, entourée d'oublies de trois couleurs, et

⁴⁴ A.M.L., HH 219 : Contraventions aux règlements des métiers (22 février 1696).

⁴⁵ A.M.L., HH 225 : Contraventions aux règlements des métiers (4 décembre 1714). Voir également HH 24 : Règlements. Boulangers (9 mars 1689 et 13 décembre 1701).

⁴⁶ A.M.L., HH 225 : Contraventions aux règlements des métiers (6 septembre 1714).

⁴⁷ A.M.L., HH 219 : Contraventions aux règlements des métiers (7 octobre 1695). Voir également HH 218 : *Idem* (20 avril 1689) et HH 223 : *Idem* (8 août 1709).

⁴⁸ A.M.L., HH 172 : Règlements. Pâtisseries (3 mars 1671).

⁴⁹ Gouverneur de la ville.

une eclanche⁵⁰ de mouton a la royalle garnie de ris de veaux piqués ». Faute pour lui de satisfaire sous une semaine à ces exigences, son four sera démoli et il lui sera défendu de travailler à Lyon en qualité de maître pâtissier⁵¹.

Si le durcissement des conditions d'accès au métier incite un certain nombre de compagnons à tenter de passer outre aux étapes conduisant au statut de maître, d'autres, bien que privilégiés par les règlements, s'efforcent d'étendre encore davantage leurs droits. C'est le cas par exemple d'Etienne Vidal, fils de maître vinaigrier mais par ailleurs archer de la maréchaussée, charge qui ne l'empêche pas d'enfreindre les règlements : bien qu'exerçant un métier très différent de celui de son père, il entreprend de fabriquer en parallèle du vinaigre et de la moutarde. Les maîtres gardes lui en font l'interdiction formelle, de même que celle de « tenir chez luy aucun apprentif ny compagnon vinaigrier ». Sa qualité de fils de maître lui vaut néanmoins le privilège et la permission de « vendre de la moutarde seulement, sans la pouvoir fabriquer »⁵². Cette licence accordée par les maîtres n'est pas autre chose qu'une reconnaissance officielle de la pluriactivité et, à travers elle, une entorse apparente faite aux principes essentiels de la société d'Ancien Régime, qui veulent qu'un individu ne puisse occuper deux rangs sociaux à la fois. Sans doute la limitation ici à la seule vente ne permet-elle pas de considérer Etienne Vidal comme un artisan à part entière.

Bien plus grave au regard des principes sociaux et moraux dont les règlements de métiers se font l'écho est l'infraction commise par le maître boulanger Basson qui s'est embauché comme prête-nom au service d'un couple que rien ne prédispose à l'art de la boulangerie. L'homme, un dénommé Robert, est employé à la monnaie de la ville tandis que son épouse « tient une boutique de charcutier rue Bourgchanin » – magnifique exemple de ces femmes exerçant une activité professionnelle indépendante de celle de leur mari. Le couple est accusé d'avoir « séduit » Basson « pour leur prêter son nom et les avouer dans l'exercice de la profession de boulanger »⁵³. C'est Robert qui a loué la boutique, qui y a fait construire un four « avec tous les ustancilles nécessaires a ladite profession » et qui a

⁵⁰ Epaulé de mouton.

⁵¹ A.M.L., HH 220 : Contraventions aux règlements des métiers (11 février 1700).

⁵² A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (3 avril 1704).

ensuite passé devant notaire un bail avec Basson. En vertu de ce contrat, Basson s'est engagé à prêter son nom aux époux et à servir dans la boutique en question « en qualité de compagnon », moyennant une rémunération de 200 livres par an. Rien dans l'affaire ne permet d'éclairer les motivations de Basson : est-il trop pauvre ou trop âgé pour tenir sa propre boutique ? en possède-t-il une autre ailleurs dans la ville, celle des époux Robert lui servant dans ce cas de « succursale » ? Nul doute que le rapport des maîtres gardes aurait mentionné pareille infraction. Or, s'ils lui défendent de continuer à servir de prête-nom, il n'est pas sanctionné et il lui est permis « d'aller s'établir dans quelque autre quartier de la ville, à la charge d'observer les règlements des boulangers ». La boutique illégalement tenue par le couple Robert doit par contre être fermée, le four démoli et les ustensiles de boulangerie vendus : signe que, dans l'affaire, ce sont eux qui apparaissent comme les principaux coupables, Basson n'ayant été que leur instrument. Le plus surprenant reste en définitive que de telles pratiques, totalement prohibées par les règlements de métiers, se fondent sur des contrats officiellement passés devant notaire, c'est-à-dire que des associations parfaitement illicites soient, comme ici, garanties par des voies quant à elles tout à fait officielles. Quels auraient été, en cas de conflit entre les « associés », les moyens de recours possibles pour Basson ?

2. ... et faussaires »⁵⁴

Si certains artisans ouvrent boutique ou se lancent dans l'exercice d'une profession sans avoir achevé leur formation, d'autres, déjà maîtres, ne se limitent pas comme ils le devraient au strict exercice de leur métier et se livrent à des empiètements sur les métiers voisins. Résistance de conceptions anciennes du commerce – contre lesquelles ont précisément été édictés les règlements de métiers – ou manière bien comprise pour certains d'accroître leurs revenus, ce qui ne les empêchera pas de crier à leur tour au scandale en cas d'ingérences commises par d'autres dans leur propre spécialité ? Toujours est-il que les atteintes aux monopoles revendiqués par les uns et les autres sont extrêmement fréquentes, traduisant là encore le

⁵³ A.M.L., HH 223 : Contraventions aux règlements des métiers (19 août 1710).

⁵⁴ C'est ainsi que sont désignés par les maîtres les « ouvriers sans qualité ». cf. Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 177.

fossé existant entre le discours officiel des maîtres et la réalité bien plus nuancée de leurs pratiques.

La plupart des empiètements sont facilités par le fait que les compétences requises pour l'exercice d'un métier donné permettent bien souvent, dans le secteur alimentaire, de « déborder » sur les professions voisines sans que le consommateur soit lésé ou constate une réelle différence dans les prestations fournies. Les hôteliers, hommes à tout faire, sont familiers de ce type d'infraction et empiètent aussi bien sur les prérogatives des pâtisseries que sur celles des rôtisseurs. Claude Colomb, hôte du logis de Saint-Claude rue du Petit Soulier, est accusé en 1683 par les pâtisseries d'avoir vendu, qui pis est hors de son auberge, des « paste de carpe »⁵⁵. Certains de ses collègues sont par ailleurs accusés en 1711 de vendre de la volaille⁵⁶. Les dénommés Defontaine et Morin, tous deux « gargottiers », sont surpris deux ans plus tard à proposer aux passants des dindes lardées, « exposées en montre » à des crochets à l'extérieur de chacune de leurs boutiques⁵⁷.

Ailleurs, ce sont les divisions parfois pointues entre membres d'une même filière qui permettent d'expliquer la fréquence des infractions et la difficulté à faire respecter les monopoles. Le cas de la viande est particulièrement explicite. Les bouchers ont en théorie la permission de vendre toutes sortes de viande à l'exception de la volaille et du gibier – privilège des poulaillers et rôtisseurs –, de la chair de porc – distribuée par les charcutiers – et des bas morceaux (ou d'animaux comme le bouc) – monopole des tripiers. Dans la réalité, poulaillers, charcutiers et tripiers sont pour les bouchers d'« incessants concurrents »⁵⁸. Le charcutier Claude Poncet tue du bétail qu'il « vend et débite publiquement » dans la rue Saint-Georges⁵⁹. A la Pêcherie, c'est un certain Lafont, rôtisseur, qui vend de la viande d'agneau « exposée en vûe et pendue au ratelier qui est au bord de ladite boutique »⁶⁰. L'homme est absent et les maîtres gardes jouent de la naïveté de sa servante, qui tient la boutique en son absence, pour mieux connaître l'étendue de l'infraction. Se faisant passer pour de simples clients et demandant à acheter la viande, ils se voient répondre qu'elle n'en connaît

⁵⁵ A.M.L., HH 217 : Contraventions aux règlements des métiers (10 mars 1683).

⁵⁶ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (18 décembre 1711).

⁵⁷ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (24 et 27 décembre 1713).

⁵⁸ Garden (Maurice), « Bouchers et boucheries... », *op. cit.*, p. 51.

⁵⁹ A.M.L., HH 217 : Contraventions aux règlements des métiers (30 août 1684).

pas le prix, mais que son maître et sa maîtresse ne tarderont pas à venir « et qu'ils la leur vendroient comme a tous ceux qui leur en demandoient ». Lui ayant demandé « sy elle n'avoit pas quelque chose de meilleur », ils sont conduits dans une chambre au premier étage « ou ils auroient trouvé un chevrot aussy en poil et habillé ». La servante confirme que c'est bien son maître qui a tué les animaux. La femme de Lafont survenant sur ces entrefaites, elle est à son tour abusée et « m[et] à prix » toute la viande pour les maîtres. Y figurent, selon le rapport de ces derniers, deux moitiés d'agneau mort-né « et par consequent de qualité a estre jetté a la riviere ». La ruse employée par les maîtres gardes leur permet ici de faire la preuve que l'activité illicite à laquelle se livre ce rôti-seur n'a rien d'occasionnel, puisqu'il jouit pour cela d'une clientèle établie, et que non seulement il vend de la viande de boucherie, mais qu'il tue lui-même les animaux en question, ce qui aggrave l'infraction. Quant à la piètre qualité des animaux découverts – la provenance de cet agneau mort-né paraît plus que douteuse, toutes les bêtes devant être vendues vivantes au marché et n'étant abattues qu'en ville –, elle signe là encore aux yeux des maîtres gardes l'incompétence du contrevenant et sa mention est destinée à prouver une fois de plus le danger que représente pour la santé publique la persistance de telles pratiques. Les bouchers peuvent d'ailleurs eux aussi, à l'inverse, s'immiscer dans des spécialités qui ne leur reviennent pas, à l'exemple d'Ennemond Chazotier, boucher de Saint-Georges, chez qui le sergent royal découvre deux boucs « en cachete » ; ils sont confisqués, « attendu qu'il est seulement permis aux tripiers d'en vendre »⁶¹.

3. La rue investie

Une dernière catégorie d'infractions illustre la part importante des comportements illicites dans l'activité des maîtres, en même temps qu'elle confirme les liens étroits que la boutique entretient avec le monde de la rue et le rôle qu'assument, dans le fonctionnement quotidien des métiers, les membres de la maisonnée.

Des boutiquiers, nous l'avons vu, confient à l'occasion à des vendeurs ambulants une partie de leur marchandise, soit qu'elle ne soit plus assez

⁶⁰ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (3 avril 1704).

fraîche pour être présentée dans le circuit officiel des échanges, soit qu'ils cherchent par ce moyen à toucher une clientèle plus large. Cette pratique, qui instaure des liens de dépendance entre le monde de la boutique et celui de la rue, mais n'occupe qu'une place assez étroite dans les registres d'infractions, n'est en réalité que l'aboutissement d'un phénomène beaucoup plus répandu : l'habitude qu'ont beaucoup de boutiquiers d'envoyer dans les rues de la ville un ou plusieurs membres de leur maisonnée – femme, enfants, servante ou apprenti – afin d'élargir leur aire de chalandise. Mathieu Gardet, apprenti vinaigrier, vend pour le compte de son maître du vinaigre qu'il transporte sur une brouette⁶². Les rôtisseurs envoient eux aussi dans les rues leurs « garçons, domestiques et autres gens affidez »⁶³, tandis que les pâtisseries confient à leurs apprentis des pâtés, gâteaux et autres menues denrées à vendre par la ville. Femmes et enfants surtout sont des acteurs essentiels de ces marchés parallèles. La femme du boulanger Vondière vend pour son mari du pain place des Terreaux⁶⁴. Des poulaillers de la Guillotière envoient de la même façon leurs femmes vendre de la volaille au marché de la place des Cordeliers⁶⁵. Quant au boucher Pradon, il fait porter par sa fille de la viande dans le quartier de Saint-Jean « pour la vendre dans les rues et maisons »⁶⁶. Celle-ci transporte la marchandise dans une balle qu'elle porte sur sa tête ; surprise par les maîtres gardes, elle entre précipitamment dans la boutique d'un boulanger et en ressort quelques instants plus tard, la viande dissimulée dans son tablier.

Certains utilisent les boutiques d'autres marchands pour écouler un supplément de produits. Un dénommé Blain, boulanger à Saint-Irénée, « fait vendre journallement par sa femme du pain de toute sorte à Saint-Just sur le bang de maître Vincent notaire dudit lieu »⁶⁷. Les miches, trop légères et sans aucune marque – les boulangers ont l'obligation de marquer leurs pains –, sont vendues un denier au-dessus du taux fixé par les ordonnances de police ; quant au crochet lui servant à les peser, il est jugé « tres deffectué ». L'intervention des maîtres gardes, accompagnés d'un

⁶¹ A.M.L., HH 218 : Contraventions aux règlements des métiers (9 juillet 1688).

⁶² A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (1^{er} octobre 1706).

⁶³ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaillers, rôtisseurs (11 septembre 1688).

⁶⁴ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (9 octobre 1706).

⁶⁵ A.D.R., BP 2931 : Sénéchaussée. Criminel (12 février 1689) ; BP 2935 : *Idem* (10 septembre 1689).

⁶⁶ A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (26 août 1704).

commissaire de police, est troublée ici par l'arrivée de l'un des chanoines de Saint-Just. Ce dernier arrache le crochet des mains du commissaire « en lui disant qu'il le feroit mettre en prison [et] qu'il ne pretendoit pas que les officiers de la police de cetteditte ville use aucunes inspections sur leurs terres ». Réapparaît ici l'ambiguïté du statut de ces territoires périurbains, sur lesquels pèse un enchevêtrement institutionnel dont les contrevenants de toutes sortes cherchent à tirer profit. Si le chapitre de Saint-Just exerce effectivement la justice sur cette terre en qualité de seigneur ecclésiastique, la police urbaine, et en particulier celle des métiers, s'y applique en revanche pleinement⁶⁸, ce qui justifie l'intervention des maîtres gardes et l'amende que Blain se voit infliger. Remarquons à ce propos que le fait, pour la Guillotière et le plateau de la Croix-Rousse, de n'être pas soumis à la police urbaine⁶⁹ ne semble pas pour autant, à notre connaissance et d'après les sources dépouillées, y avoir favorisé l'essor d'un artisanat libre dans le secteur alimentaire, à l'exception notoire du cas de l'hôtellerie, déjà évoqué⁷⁰. C'est du bourg de Montluel, où les boulangers exercent librement leur art, que vient une bonne part du pain forain consommé par les Lyonnais⁷¹.

Fixes ou ambulantes, les formes de vente interdite, qui prolongent et complètent celle que l'on pratique à la boutique, montrent à quel point le petit commerce demeure, en dépit de l'image presque exclusivement masculine qu'en renvoient les statuts de métiers, une entreprise familiale. En agissant de la sorte, les boutiquiers commettent pourtant une infraction flagrante à tous les règlements et ordonnances ; ils contreviennent aussi, indirectement, à un certain ordre social et moral. Les ordonnances de police réitèrent ainsi régulièrement l'interdiction faite aux boulangers de vendre leur pain hors de leurs boutiques⁷². Chez les poulaillers et rôtisseurs, c'est le premier article des règlements qui fait défense aux maîtres d'avoir plus d'une boutique à la fois, de tenir des bancs dans les places, rues et

⁶⁷ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (11 février 1708).

⁶⁸ Le secteur de Saint-Just et Saint-Irénée, rattaché à la ville en 1585, en forme le trente-sixième quartier.

⁶⁹ Voir chapitre 1.

⁷⁰ Voir chapitre 1 et chapitre 5.

⁷¹ Poitrineau (Abel), *Ils travaillaient...*, op. cit., p. 180.

⁷² A.M.L., HH 22 : Règlements. Boulangers (3 avril 1686, article 16) ; 2 247 : *Ordonnances et réglemens généraux sur le fait de la police de la ville et faux-bourgs de Lyon*, Lyon, André Laurens, 1710, 106 p., p. 25 (ordonnance du 4 février 1701).

carrefours et de faire porter de la volaille par la ville⁷³. Quant aux pâtisseries, il leur est depuis longtemps interdit d'envoyer leurs apprentis « ny autres » vendre par la ville « petits pâtez, echaudez, casse-museaux, ny autres menuës denrées dudit métier »⁷⁴. Deux raisons essentielles sont invoquées pour justifier ces défenses : la première se fonde sur les « inconveniens et maladies » qui peuvent découler de cette vente mal contrôlée et renvoie par là à la notion de bien public ; l'autre, à la fois économique et morale, tient dans « la perdition desdits apprentifs » qui, lorsqu'ils sont envoyés dans les rues, « ne peuvent apprendre leur métier, et ne peuvent à la fin de leur temps être ouvriers de leurdit état, qui est une grande charge de conscience ausdits maîtres ». Au-delà de ces considérations relatives à la bonne formation des apprentis, l'interdiction répétée de tenir deux boutiques – ou de profiter de celle d'un autre en plus de la sienne – et, plus généralement, de vendre à plusieurs endroits en même temps a, là encore, une double justification sociale et morale : on ne peut occuper simultanément deux places différentes dans la société ni s'enrichir aux dépens de ses confrères⁷⁵.

Le fossé est donc bien grand entre les règlements des métiers, reflet idéal d'un ordre économique et social pétrifié, et les pratiques. Loin de se conformer aveuglément aux premiers, les maîtres des métiers se livrent à un certain nombre d'illégalités, ou du moins en tirent profit, tout en les dénonçant par ailleurs⁷⁶. La fréquence des infractions relevées par les maîtres gardes et les hommes de la police révèle, au-delà de l'action répressive, la persistance d'une économie que les autorités ne parviennent pas à contrôler totalement, et encore moins à faire disparaître. S'il paraît aujourd'hui dépassé d'envisager le régime « corporatif » comme un frein à l'activité économique aussi bien, à l'inverse, que comme une structure inefficace, il semble légitime en revanche d'en reconnaître la flexibilité⁷⁷. Il existe, au sein du système légal et réglementé des métiers, des espaces de

⁷³ A.M.L., HH 180 : Règlements. Poulaiers, rôtisseurs (11 septembre 1688).

⁷⁴ B.M.L., fonds Coste 10900 : *Statuts des maîtres pâtisseries, oublieurs et cuisiniers de Lyon* (juillet 1575, article 9).

⁷⁵ Farr (James R.), *Artisans in Europe...*, op. cit., p. 23 et sq.

⁷⁶ Dans un contexte un peu différent, Alain Thillay a montré l'existence d'une collaboration permanente entre les « faux ouvriers » du faubourg Saint-Antoine et les maîtres parisiens, coopération qui s'effectue là aussi souvent aux marges de la légalité. cf. Thillay (Alain), op. cit., p. 238 et sq.

⁷⁷ Farr (James R.), *Artisans in Europe...*, op. cit., pp. 81-91.

relative – et tacite – liberté qui montrent là encore à quel point l'économie licite et l'économie illicite demeurent fortement imbriquées.

Les trajectoires individuelles des acteurs révèlent d'ailleurs à elles seules bien souvent l'existence de continuums et de liens extrêmement forts entre légalité et illégalité. Les parcours professionnels peuvent être sinueux, faits d'un enchaînement de classements et de déclassements, de passages successifs de l'économie « officielle » à l'économie « informelle » et inversement. Tel individu peut commencer sa carrière professionnelle comme compagnon en ouvrant boutique avant d'être maître, puis être reçu à la maîtrise avant de se livrer à des pratiques illicites en vendant ailleurs qu'à la boutique ou en falsifiant la marchandise. De tels enchaînements sont particulièrement frappants chez les femmes qui, au gré des « accidents » du cycle de vie, de l'enfance au veuvage, naviguent entre ombre et lumière selon leur « état » matrimonial et la place que ce dernier leur octroie officiellement ou non au sein des métiers. Cette articulation des économies est aussi, et enfin, spatiale. Si commerce légal et activités illicites coexistent en permanence à l'échelle de la ville, du quartier ou de l'immeuble, un même espace peut abriter conjointement les deux, par exemple lorsque la boutique d'un marchand « honnête » sert à peser de la marchandise colportée illégalement dans les rues. La question est alors de savoir pourquoi ces formes hybrides d'économie se maintiennent et quelle est la part des autorités municipales ou des corps de métiers dans leur persistance.

III. DES ENJEUX VITAUX

L'analyse faite par Fernand Braudel de l'utilité des marchés de rue et des colporteurs⁷⁸ peut être étendue aux différentes formes d'économie parallèle évoquées plus haut, qu'elles soient le fait de travailleurs non « corporés » ou de membres des métiers transgressant leurs propres règlements. Présentes à l'état endémique tout au long de la période envisagée, elles connaissent à chaque moment de crise de l'approvisionnement urbain des pics de résurgence. L'exemple du « grand hyver » de 1709 est particulièrement

⁷⁸ Voir chapitre 3.

éclairant qui, au lendemain de la flambée des prix du grain, voit l'explosion d'un marché parallèle pour le blé, le pain et la farine. En dépit de la qualité souvent fort douteuse des produits circulant hors des filières légales de l'échange, les réactions violentes aux saisies effectuées par les maîtres gardes et les officiers de police montrent que ces circuits satisfont aussi bien les vendeurs que certaines catégories de consommateurs. C'est cette utilité intrinsèque et parfois vitale qui permet de mieux comprendre, en définitive, l'attitude apparemment contradictoire des autorités à l'égard des acteurs de l'économie parallèle.

1. La résurgence de l'économie parallèle en période de crise

Le « grand hyver » de 1709 et ses suites illustrent bien le phénomène de recrudescence du marché parallèle en période troublée. Le déroulement de la crise est désormais bien connu⁷⁹. Après plusieurs années d'abondance entre 1701 et 1708, l'hiver 1709 est marqué par un froid intense, auquel succède un printemps pourri qui ruine les espoirs de récolte. A Lyon comme dans le reste du royaume, les prix des grains s'envolent. Celui du bichet de beau froment, déjà à 7 livres à la fin mars, atteint son maximum au marché du 25 mai 1709, avec la valeur record de 17 livres 10 sols le bichet⁸⁰. Il baisse ensuite régulièrement – à l'exception d'une légère reprise fin août – mais lentement, pour atteindre au printemps 1710 des valeurs comparables à celles de l'année précédente au même moment : le bichet de beau froment est à 7 livres 15 sols le 29 mars 1710. La diminution se poursuit au cours de l'été 1710 : on passe sous la barre des 5 livres début octobre. C'est au cours de cette période du printemps et de l'été 1710 que sont relevées la plupart des infractions. Jusqu'en 1714 pourtant, les récoltes restent insuffisantes et la crise donne l'impression de ne pas vouloir finir. Après une accalmie relative entre juin 1711 et juin 1712, le prix du bichet de beau froment franchit une nouvelle fois la barre des 5 livres à l'automne 1712 et se maintient à des valeurs élevées jusqu'à l'été 1714. Le printemps et l'été 1713 voient à nouveau se multiplier les contrevenants.

⁷⁹ Monohan (W. Gregory), *Year of sorrows. The great famine of 1709 in Lyon*, Colombus, Ohio State University Press, 1993, 246 p.

⁸⁰ A.M.L., BB 276 : Registres des actes consulaires (23 mars et 25 mai 1709).

Ce contexte de crise larvée débouche à deux reprises – le printemps et l'été 1710 et 1713 – sur l'explosion d'un véritable marché parallèle au pain. En complément de la lutte qu'elles mènent contre les accaparements et les ventes clandestines de grains et de farine, les autorités traquent donc tous ceux qui profitent de la crise pour s'improviser revendeurs de pain, et elles s'efforcent de veiller au maintien de la qualité de celui-ci. Le 7 avril 1710 est promulguée une ordonnance de police défendant à tous ceux qui ne sont pas boulangers de vendre du pain⁸¹. Les boulangers forains peuvent continuer à vendre le leur sur les places publiques prévues à cet effet, mais avec interdiction formelle d'en vendre dans les rues, « ni dans les boutiques et allées des maisons ». La limitation des lieux de vente vise à rendre plus aisé le contrôle des prix et de la qualité des pains en circulation. L'année suivante, le lieutenant de police et les échevins défendent à nouveau « à toutes personnes, même aux boulangers, d'exposer en vente du pain dans les places publiques, dans les rues, ni ailleurs que dans les boutiques desdits boulangers », sous peine d'amende et de confiscation⁸². Là encore, il s'agit d'éviter que circule du pain de mauvaise qualité, dangereux pour la santé des habitants, et vendu trop cher.

S'il faut garder à l'esprit le biais induit par le fait que les autorités se montrent particulièrement vigilantes en ces périodes de cherté, la répétition des ordonnances de même que la multiplication des infractions relevées par les instances de police montrent bien l'existence d'un véritable marché parallèle et permettent d'en comprendre les mécanismes. Dès la fin de l'été 1708, alors que les prix du grain commencent à monter, certains boulangers se mettent, par manque de farine, à vendre du mauvais pain. Le 26 août, suite aux plaintes des habitants selon lesquelles « les boulangers faisoient et debitoient au public du tres mauvais pain », un commissaire de police inspecte les boutiques de plusieurs d'entre eux. Il trouve entre autres, chez un certain Monlevrier, du pain bis « n'estant fait en partie qu'aveq du son et point levé et tres mal fait en sorte qu'il est impossible d'en pouvoir manger »⁸³. Quelques mois plus tard, c'est chez le nommé Toire de la rue Saint-Marcel que les clients se voient proposer du

⁸¹ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (7 avril 1710).

⁸² A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (17 juin 1711).

⁸³ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (26 août 1708).

pain « d'une tres mauvaise odeur, et rempli d'une matiere molle et livide qui n'a aucune apparence de farine » et qu'ils pensent être « de la courge »⁸⁴.

Mais c'est au moment où, le plus dur de la crise étant passé, les prix du blé atteignent des valeurs moyennes comprises entre 5 et 8 livres le bichet, entre mars et septembre 1710, que les infractions se multiplient et que le marché parallèle du pain prend toute son ampleur. La demande en pain est alors très forte, même si le prix du « beau froment » reste encore élevé. Dans son ordonnance du 7 avril 1710, le lieutenant de police dénonce à nouveau les boulangers qui font « moudre leur son, pour en faire un mélange » et leur interdit de « mêler aucuns grains avec le froment » afin de ne vendre que du pain « de bonne qualité »⁸⁵. Du pain de qualité souvent douteuse est en effet vendu un peu partout dans la ville par des individus qui, « negligant leur profession naturelle »⁸⁶, s'improvisent intermédiaires entre les boulangers de la ville ou les forains et les consommateurs. Ils achètent dans les boutiques des boulangers du mauvais pain qu'ils revendent ensuite par la ville, ou accaparent celui des forains pour le débiter à un prix supérieur à celui qui aurait été le sien s'il était arrivé « en droiture » sur les marchés. La crise accentue en quelque sorte la confusion des occupations. Elle est le moment par excellence où les non-professionnels s'insinuent dans le commerce du pain pour spéculer, ou tout simplement pour survivre. Le boulanger Girard est accusé par les maîtres gardes de sa profession de cuire tout exprès du pain « que les revendeurs et revenderesses débitent dans les places et rues »⁸⁷. Quant à la veuve Bouteille, elle revend sur le port du Temple des miches pour le compte d'une marchande de Vienne⁸⁸. Le recours à des revendeurs peut en effet s'avérer particulièrement lucratif pour les boutiquiers des faubourgs ou pour les forains en leur permettant de toucher la clientèle urbaine. Il permet également aux boulangers de se garder plus facilement des contrôles en faisant vendre par d'autres du pain de qualité inférieure à celui qu'ils proposent en boutique.

Le résultat est que l'on trouve du pain partout, non seulement sur les places où se tiennent ordinairement les marchés au pain forain, mais

⁸⁴ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (4 novembre 1708).

⁸⁵ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (7 avril 1710).

⁸⁶ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (7 avril 1710).

⁸⁷ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (5 août 1710).

⁸⁸ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (17 mai 1710).

également « dans toutes les ruës, dans les allées des maisons et dans les boutiques »⁸⁹. Il est par conséquent impossible aux commissaires de police de veiller en permanence à sa qualité, de même qu'aux poids, crochets et balances dont on se sert pour le vendre, « ce qui autorise la tromperie »⁹⁰. Le 6 août 1710, deux commissaires de police assistés d'un huissier et de six soldats arquebusiers procèdent à une tournée de contrôle sur les différentes places de la ville. De la place Saint-Georges à celle de l'Hôpital, en passant par la place du Gouvernement, les Terreaux, le Puits Pelu et d'autres lieux encore, ils enlèvent à divers particuliers « non boulangers » quelque 75 miches de pain blanc ou bis aussitôt portées à l'Hôpital de la Charité⁹¹. Aussi, pour échapper aux contrôles et aux saisies, certains revendeurs préfèrent-ils se livrer à cette activité « dans des chambres et autres lieux cachés »⁹², à l'instar de Marie Deschamps, épouse d'un satinaire de la rue Grolée, chez qui les boulangers et les arquebusiers trouvent 35 livres de pain bis et huit miches qu'elle vend « dans sa chambre »⁹³.

Trois ans plus tard, au milieu de l'hiver 1713 et alors que les prix du blé recommencent à monter après une relative accalmie d'un an, le marché parallèle refleurit à nouveau. Cette fois, les boulangers trichent aussi bien sur la qualité des pains vendus que sur leur poids. Les pains doivent en effet être vendus à un poids déterminé, leur prix variant en fonction de la composition – pain blanc, pain « ferain » ou pain à tout – et étant indexé sur le prix des grains relevé chaque jour de marché à la Grenette⁹⁴. Le 16 février 1713, une fille est surprise sur le pont du Rhône à vendre des miches trop légères. Elle dit les avoir prises dans la boutique d'un dénommé Martinon, boulanger à la Guillotière⁹⁵. Le lendemain, c'est dans la boutique d'une marchande de rubans et de nippes qu'Anne Perrin, servante d'un boulanger du même faubourg, est trouvée avec des pains trop légers⁹⁶. Trois mois plus tard, les commissaires de police découvrent, exposé au marché des Terreaux, du pain « de tres meschante qualité » appartenant à trois boulangers de la ville, ce qui constitue là encore une double infraction⁹⁷.

⁸⁹ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (7 avril 1710).

⁹⁰ *Ibidem*.

⁹¹ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (6 août 1710).

⁹² A.M.L., FF 024 : Police. Marchands de grains (17 juin 1711).

⁹³ A.M.L., FF 016 : Police. Boulangers (12 août 1710).

⁹⁴ Voir chapitre 7.

⁹⁵ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (16 février 1713).

⁹⁶ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (17 février 1713).

⁹⁷ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (12 mai 1713).

Au-delà des conduites opportunistes, le marché parallèle au pain, qui resurgit périodiquement au gré des fluctuations du prix des grains, répond finalement à une double demande, émanant certes des vendeurs – qui y trouvent une occasion de s'enrichir ou un simple moyen de survivre –, mais aussi des consommateurs.

2. Un enjeu dans les stratégies de survie

Les excuses avancées par les contrevenants lorsqu'ils se font prendre, les violences exercées à l'occasion sur les personnes des officiers de police montrent, au-delà du désespoir ou de la colère, à quel point les pratiques du commerce illicite relèvent, bien souvent, de la stratégie de survie⁹⁸.

La femme d'un revendeur de gages, surprise à vendre aux Terreaux du pain de mauvaise qualité, se justifie en disant que « son mari ayant gagné que ledit bled, elle en faisoit du pain qu'elle vendoit pour subsister »⁹⁹. L'exemple montre au passage qu'une part des revenus est, sous l'Ancien Régime, perçue en nature et qu'elle peut être à l'occasion réintégrée dans le circuit marchand. Une veuve de boulanger, accusée en avril 1710 d'avoir accaparé six sacs de farine auprès de marchands forains, supplie « toute eplorée » le commissaire de police de « la traiter doucement »¹⁰⁰. Marie Deschamps, qui se voit confisquer la même année les miches qu'elle revend en cachette dans sa chambre, se plaint que les maîtres gardes boulangers ne lui en aient « voulu laisser un morceau, quoy qu'elle soit chargée de cinq enfans »¹⁰¹. Un boulanger qui, trois ans plus tard, envoie son fils vendre dans la rue du pain trop léger, explique à l'huissier de police « qu'il occup[e] ainsi son fils pour gagner quelques petites choses »¹⁰². Un autre, qui vend aux Terreaux du pain « de tres meschante qualité », répond au commissaire venu saisir la marchandise « qu'il vouloit vivre »¹⁰³. Dans tous les cas, c'est la nécessité qui pousse à braver la loi et le danger des poursuites. Que les officiers de police en viennent à saisir les denrées en question, et les

⁹⁸ Sur l'origine et le sens de cette expression, voir Fontaine (Laurence) et Schlumbohm (Jürgen) (éds), *Household Strategies for Survival 1600-2000: Fission, Faction and Cooperation*, Cambridge, Cambridge University Press, « International Review of Social History Supplement », 2000, 196 p., introduction.

⁹⁹ A.M.L., HH 24 : Règlements. Boulangers (9 octobre 1706).

¹⁰⁰ A.M.L., FF 027 : Police. Commerce des grains, blés et farines (11 avril 1710).

¹⁰¹ A.M.L., FF 016 : Police. Boulangers (12 août 1710).

¹⁰² A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (31 juillet 1713).

¹⁰³ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (15 décembre 1713).

suppliques peuvent se transformer en insultes et en violences face à la perte du gagne-pain, vécue comme une véritable injustice. Lorsque le 12 janvier 1708 l'huissier de police Pierre Turrin et l'un des maîtres gardes poulaillers entreprennent de confisquer à une dénommée Marie, « regratière et revenderesse », les dindes qu'elle colporte, pour les déposer au secrétariat de la ville, celle-ci les poursuit en faisant « un scandalle horrible par les rues, criant a pleine teste et amassant des pierres assomez les, assomez les », au point qu'ils sont contraints de se réfugier en route chez un tonnelier, « pour la seuretté de [leurs] personnes »¹⁰⁴. Les cris de la revendeuse ont en effet « fait attrouper et assembler plus de trente personnes ». Face à ce début de rassemblement hostile, les deux hommes décident finalement, bien malgré eux, de rendre les dindes, « pour eviter a plus grand malheur ». Une scène comparable se reproduit quelques années plus tard, lorsque deux commissaires de police entreprennent de saisir des pains que plusieurs revendeurs et revendeuses exposent sur les différentes places de la ville, au mépris des ordonnances de police. Alors qu'ils les emportent vers l'hôpital de la Charité, une femme se jette sur eux en les insultant, « disant que nous eussions a luy faire rendre son pain que sy non elle nous eventreroit, que sy ell'avoit esté a la place lors qu'on les a enlevé on luy auroit osté plutost la vie et qu'en un mot elle vouloit ses pains ou bien elle tueroit quelqu'un deusse elle estre pandue aux terraux »¹⁰⁵. S'expriment ici tout le désespoir et la colère de ceux qui, pour survivre, n'ont d'autre choix que d'enfreindre la loi. Ce qu'invoque indirectement cette femme, c'est le droit de chaque être humain à la survie, une sorte de principe supérieur d'équité capable de suspendre l'application de la loi lorsque celle-ci menace ce droit essentiel¹⁰⁶.

La vulnérabilité de l'économie familiale, même chez les artisans, rend en effet indispensable le recours à toute une gamme d'activités plus ou moins licites relevant de l'économie d'expédients¹⁰⁷. Une grande part de la population urbaine d'Ancien Régime est toujours en passe de basculer dans la misère, femmes et enfants étant particulièrement menacés. Des travaux

¹⁰⁴ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (12 janvier 1708).

¹⁰⁵ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (6 août 1710).

¹⁰⁶ Ago (Renata) (a cura di), *Il valore delle norme*, op. cit., p. 22 (introduction).

¹⁰⁷ En anglais « *economy of makeshifts* » selon l'expression proposée par Olwen Hufton. cf. Hufton (Olwen), *The poor of eighteenth-century France 1750-1789*, Oxford, Oxford University Press, 1974, pp. 69-127. Voir également Woolf (Stuart J.), *The poor in*

consacrés à l'Angleterre ont montré que la moitié de la population féminine pouvait être considérée comme pauvre et que les deux tiers des femmes faisaient, à un moment ou un autre de leur existence, l'expérience de la pauvreté¹⁰⁸. Encore faut-il définir précisément ce que l'on entend par pauvreté. Grâce à des données rassemblées par Dominique François et Françoise Guy-Labarre, Richard Gascon a pu mesurer, pour la décennie 1690-1700, le nombre de semaines durant lesquelles une famille de quatre personnes, disposant d'un seul salaire, a franchi le « seuil de pauvreté »¹⁰⁹. Ce seuil est atteint lorsque les dépenses de pain excèdent les ressources disponibles du ménage. Au cours de cette période marquée par la crise de 1693-1694, la plus grave du siècle, un ménage de gagne-denier ayant deux enfants à charge s'est trouvé dans cette situation en moyenne une semaine sur quatre¹¹⁰. Même les compagnons épargnés par le chômage ont été touchés par la disette. Le menu peuple, soit les quatre cinquièmes de la population, se trouve donc placé dans une situation d'extrême vulnérabilité, à laquelle les « chertés » et les crises de subsistance donnent vite un tour tragique. Or « l'instabilité », en particulier en période de crise économique et frumentaire, « encourage les pratiques spéculatives et illégales »¹¹¹. La pauvreté pousse à la marginalité et à la criminalité et certains types de délits, comme les infractions aux règles du commerce, sont davantage le fait des femmes¹¹². Le plus absurde peut-être aux yeux de ces dernières est que ce sont les mêmes institutions – la municipalité, la police, les maîtres gardes des métiers – qui condamnent leurs activités et qui, en les privant d'un accès reconnu aux formes légales de l'échange, les maintiennent de force dans la marginalité économique et dans l'illégalité.

western Europe in the eighteenth and nineteenth centuries, London, Methuen, 1986, 240 p., p. 13.

¹⁰⁸ Mendelson (Sara) et Crawford (Patricia), *Women in early modern England 1550-1720*, Oxford, Clarendon Press, 1998, 480 p., p. 261.

¹⁰⁹ Gascon (Richard), « Economie et pauvreté aux XVI^e et XVII^e siècles : Lyon, ville exemplaire et prophétique », *Etudes sur l'histoire de la pauvreté*, 1974, tome 2, 855 p., pp. 747-760.

¹¹⁰ Ce résultat concerne les achats de pain d'orge, le plus mauvais et le moins cher.

¹¹¹ Fontaine (Laurence), Schlumbohm (Jürgen) (éds), *op. cit.*, p. 12.

¹¹² Riis (Thomas), « Poverty and urban development in early modern Europe (15th-18th/19th centuries : a general view », in Riis (Thomas) (dir.), *Aspects of poverty in early modern Europe*, Firenze, Le Monnier, 1981, 308 p., pp. 1-28.

3. L'intérêt des consommateurs

Si les acteurs de l'économie parallèle, et en particulier les femmes, réagissent parfois avec la violence du désespoir aux saisies effectuées par les hommes de la police, qui les privent de leur gagne-pain, ils sont bien souvent rejoints dans leur révolte par leurs propres clients. C'est qu'au-delà d'une culture « rébellieuse » bien ancrée¹¹³, qui rend les esprits prompts à se mobiliser contre toute intervention des représentants de l'ordre, les consommateurs se sentent eux aussi floués par la confiscation de denrées qui sont parfois les seules à leur portée et ils sont enclins, dans ces circonstances, à s'échauffer lorsqu'ils s'en trouvent frustrés. Les plus modestes, obligés d'acheter au jour le jour et de ce fait même incapables d'anticiper la moindre hausse des prix, sont extrêmement sensibles aux plus légères variations de ces derniers. La moindre oscillation sur le marché des grains, aussitôt répercutée sur les prix du pain vendu dans le circuit « officiel », peut les faire basculer dans la misère, ce qui explique que le marché parallèle puisse représenter pour eux un ultime recours.

Toujours une question de survie

Lors de la saisie de pains effectuée le 6 août 1710 par deux commissaires de police place du Gouvernement, une « grande multitude de monde » s'assemble aux cris des revendeurs et des revendeuses. Un homme déjà âgé se jette sur les arquebusiers, les saisit l'un après l'autre au collet et leur assène des coups de poing et de pied en les traitant de « voleurs », de « coquins » et en criant « qu'ils n'emporteroient point ces pains, dû il estre pandu »¹¹⁴. Les mêmes insultes, qui reviennent à inverser les rôles – les coupables sont les hommes de la police, qui « volent » la marchandise des pauvres –, le même sentiment de n'avoir rien à perdre – à quoi bon vivre si c'est pour mourir de faim ? – se retrouvent d'un incident à l'autre, qu'il soit question de pain ou d'autres denrées. Ainsi, au début des années 1690, les huissiers procèdent à plusieurs saisies de viande que des bouchers vendent

¹¹³ Beik (William), *Urban protest in seventeenth-century France. The culture of retribution*, Cambridge, Cambridge University Press, 1997, 283 p. ; Nicolas (Jean), *La rébellion française. Mouvements populaires et conscience sociale 1661-1789*, Paris, Le Seuil, 2002, 609 p.

¹¹⁴ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (6 août 1710).

hors des boucheries de la ville, au mépris des règlements maintes fois réitérés et des plaintes des recteurs de l'Hôtel-Dieu. Alors que jusque-là pareilles opérations s'étaient déroulées dans le calme, celles-ci sont émaillées d'incidents plus ou moins violents. Le 24 décembre 1692, c'est une femme qui menace l'huissier de son crochet à peser¹¹⁵. L'année suivante, un de ses collègues est pris à partie avec ses témoins par plusieurs hommes et femmes qui se jettent sur eux en disant : « voicy des volleurs, il faut les tuer s'ils ne laissent la viande, ils font ledit enlevement pour la faire encherir ». Les hommes se réfugient dans l'étude d'un notaire, dont les vitres sont brisées¹¹⁶. Les propos rapportés ici illustrent bien, au-delà du sentiment exprimé d'être lésé par des mesures visant à faire disparaître toute forme de marché parallèle au nom précisément de l'intérêt des consommateurs – mais aussi au nom des intérêts financiers de l'Hôtel-Dieu –, l'hypersensibilité du menu peuple à tout risque d'enchérissement des denrées de base.

Semblables réactions montrent à quel point le marché parallèle peut représenter, pour la frange modeste de la population – soit quand même la majorité des citadins –, un enjeu vital dans l'approvisionnement quotidien. Il joue en quelque sorte le rôle de marché des pauvres et, en ce sens, il est tout à fait complémentaire des circuits officiels de l'échange¹¹⁷. Même si les colporteurs peuvent aussi fournir en produits très frais et de qualité les maisons bourgeoises¹¹⁸, une bonne part des denrées vendues dans les rues sont spécifiquement destinées à des acheteurs modestes, contraints de se fournir au jour le jour et résignés à se contenter, par nécessité, de bas morceaux et de marchandises de moindre valeur. Les informations concernant les prix des produits débités hors des circuits légaux sont extrêmement ténues et souvent biaisées par les accusations implicites des agents de la répression, imputant aux vendeurs de rue la pratique de prix supérieurs à ceux du marché officiel pour mieux condamner leur action. Quelques indices permettent cependant de penser que les prix du marché

¹¹⁵ A.D.R., BP 3624 : Sénéchaussée. Ordre public. Corporations : bouchers et poulailleurs de carême (24 décembre 1692).

¹¹⁶ A.H.C.L., B 132 : Hôtel-Dieu. Actes concernant la boucherie de l'Hôpital (19 décembre 1693).

¹¹⁷ Dewar (David) et Watson (Vanessa), *Urban markets...*, p. 4.

¹¹⁸ Chappuzeau écrit ainsi en 1656 : « Les places de saint Nizier et du Change sont toujours ornées de tres beaux fruicts ; encore est-il à croire, que ce ne sont pas les plus beaux que nous y voyons, et que les bonnes tables nous les ravissent », in *Lyon dans son lustre*, Lyon, Scipion Iasserme, 1656, 112 p., p. 21.

parallèle sont au contraire bien souvent inférieurs à ceux des boutiques ou des marchés surveillés, en premier lieu parce que les colporteurs et autres revendeurs sont eux-mêmes exemptés de tous les frais liés aux infrastructures commerciales. Lorsque les bouchers de l'Hôtel-Dieu se plaignent en 1679 au consulat de la concurrence qui leur est faite par ceux qui ont abandonné leurs boutiques, ils expliquent qu'« estant obligez de louer les places desdites boucheries », ils ne peuvent « debiter la viande avec le mesme avantage que ceux qui ne payent aucun louage dans lesdites places, ou qui s'establissent impunement en différentes boutiques desdites rues »¹¹⁹. C'est cette même absence de contraintes liées au versement régulier d'un loyer qui pousse les vendeuses de fromage à braver les chanoines de Saint-Nizier et à refuser de se plier à l'autorité des gros marchands boutiquiers qui veulent les obliger à se retirer « au fondz de ladite fromagerie » où, en plus de devoir payer pour cet emplacement, « elles ne pourroient vendre aulcune chose »¹²⁰. Si un certain nombre de produits sont vendus moins cher dans la rue, c'est aussi parce qu'ils ont pu pénétrer en ville par des voies détournées et échapper ainsi au paiement de l'octroi. Nous avons vu à ce propos de quelle façon les acteurs de l'économie parallèle peuvent se jouer des barrières fiscales érigées aux portes de la cité¹²¹. Les maîtres gardes bouchers se plaignent de la sorte en 1711 de ce que « plusieurs particuliers des villages et lieux circonvoisins, tant hommes que femmes », font passer tous les jours de la viande en ville et « la donnent a meilleur marché que ne peuvent faire les bouchers de la ville, attendu qu'ils l'entrent en fraude, et qu'ils ne payent aucun droit »¹²².

A cette accusation s'ajoute un second grief, beaucoup plus classique, qui est que les chairs vendues par ces « particuliers étrangers » sont « entierement gâtées et corrompuës ». S'il est délicat, dans ce cas comme dans beaucoup d'autres, d'établir la part de vérité de ce qui peut apparaître comme une dénonciation gratuite et infondée visant à alourdir la culpabilité de ces concurrents indésirables, d'autres documents moins arbitraires laissent néanmoins penser que les denrées vendues sur le marché parallèle sont souvent de moindre qualité que celles que proposent les acteurs du circuit officiel. Le cas du pain vendu dans les rues en période de pénurie est

¹¹⁹ A.M.L., BB 235 : Registres des actes consulaires (7 septembre 1679).

¹²⁰ A.D.R., 15 G 96 : Chapitre de Saint-Nizier. Droit de marché (4 mai 1602).

¹²¹ Voir chapitre 2.

particulièrement explicite, mais des exemples beaucoup plus quotidiens permettent de confirmer cette hypothèse. La grande ordonnance de police qui, en 1640, fait défense à « ceux de la Guillotière » et plus généralement à tous ceux qui achètent du vieux beurre de le « regratter, repestir et patouiller (...), le changer, mixtionner et mesler en quelque sorte que ce soit » avant de l'exposer en vente dans les rues, offre, au-delà de la simple interdiction, une belle description de pratiques suffisamment courantes pour que les autorités jugent utile de les faire figurer dans la longue liste des actions considérées comme répréhensibles. Si les produits vendus dans la rue sont moins chers qu'ailleurs, c'est donc qu'ils sont aussi, parfois, de qualité inférieure à ceux que proposent les boutiquiers. Lorsqu'en 1691 un certain Jean Pandreau, marchand de dentelles du Puy, est accusé par les marchands épiciers de la ville de vendre du « meschant » poivre « que l'on appelle de contrebande », il se défend en expliquant qu'il s'agit en réalité d'« herbes battues »¹²³. Les médecins de Lyon, après avoir examiné le mélange en question, en concluent que des herbes « picquantes, acres et caustiques » entrent dans sa composition, que ces herbes « sont ennemies de l'estomach du cerveau et des parties nerveuses » et que leur usage « long et reiteré peut jetter dans plusieurs facheuses maladies principalement dans le flux de sang la phtisie les écrouelles l'hydropisie et plusieurs autres »¹²⁴. Mais Jean Pandreau est soutenu par le bailli du Puy qui certifie que non seulement le mélange est tout à fait inoffensif, mais qu'il peut servir « au lieu du poivre et surtout aux pauvres indigens a cause que le prix est beaucoup moindre que celluy du poivre »¹²⁵. Dans ce cas, le marché parallèle propose clairement à des prix attractifs des produits de remplacement, pâles imitations de denrées inaccessibles aux moins fortunés, mais dont il est difficile de savoir s'ils sont ou non véritablement nocifs pour la santé.

D'une certaine façon, les circuits légal et informel de l'échange semblent ici plus complémentaires que concurrents, le second s'adressant principalement à une clientèle qui semble dans l'impossibilité matérielle de s'approvisionner en boutique ou sur les marchés officiels. A Genève, les « vendeurs de charge » qui exercent à proximité des boucheries sont

¹²² A.M.L., 6 Fi 00579 : Affiche (31 août 1711).

¹²³ A.M.L., FF 046 : Police. Falsification de poivre (7 septembre 1691).

¹²⁴ A.M.L., FF 046 : Police. Falsification de poivre (18 octobre 1691).

spécialisés dans les bas morceaux peu prisés – tête, cœur, poumon, foie ou jarrets – que leur remettent les bouchers¹²⁶. La rue est ici le lieu où les boutiquiers eux-mêmes écoulent, par l'intermédiaire de ces revendeurs, des produits qu'ils n'auraient pu vendre à leur clientèle habituelle. S'il est évidemment hasardeux de dresser des frontières étanches entre la clientèle de la rue et celle des boutiques, il n'en reste pas moins que le marché parallèle comble avant tout les vides créés par les circuits officiels en répondant aux besoins du menu peuple, contraint de s'approvisionner au jour le jour, en petites quantités et aux prix les plus bas possible, quitte à être moins exigeant sur la qualité des produits. De son côté, le boutiquier cherche à satisfaire une clientèle fixe et plus aisée en se l'attachant, entre autres, par les liens du crédit. Lorsqu'un produit proposé en boutique perd de sa fraîcheur ou de sa qualité, il est « recyclé » dans le circuit informel grâce aux passerelles existant entre les deux univers, quitte à être maquillé pour trouver plus facilement preneur¹²⁷. Bien plus, il peut arriver qu'un boulanger, par exemple, cuise délibérément deux qualités de pain différentes, pour écouler l'une en boutique et l'autre dans la rue grâce à des intermédiaires variés, comme cela semble se produire dans les périodes de cherté¹²⁸.

Une répression modulée

Ces différents éléments permettent de mieux comprendre l'attitude, parfois ambiguë en apparence, que les autorités municipales et policières peuvent adopter à l'égard des acteurs du marché parallèle. Les ordonnances et les règlements traduisent tous une hostilité de principe du consulat ou de la police à l'encontre de toutes les pratiques relevant de l'économie informelle ou souterraine et de tout travail effectué hors du cadre réglementé des communautés professionnelles, c'est-à-dire, pour la plupart des métiers statués, hors de leur contrôle direct. Mais, selon les critères mentaux des contemporains, le corps municipal est aussi et prioritairement dépositaire du rôle de « père nourricier » traditionnellement dévolu au roi. Il

¹²⁵ A.M.L., FF 046 : Police. Falsification de poivre (10 septembre 1691).

¹²⁶ Piuz (Anne-Marie) et Mottu-Weber (Liliane), *op. cit.*, p. 357.

¹²⁷ Voir à titre de comparaison pour une période postérieure Mitchell (Ian S.), *op. cit.*, p. 192 et sq.

¹²⁸ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (12 mai 1713).

incombe donc avant tout aux échevins d'assurer aux yeux de tous le bon ravitaillement de la ville et l'approvisionnement correct et quotidien de *tous* ses habitants. Dans ces conditions, le consulat cherche par une série de mesures législatives à protéger cet approvisionnement et à faire reculer les pratiques qui, à l'exemple des accaparements ou de la spéculation sur les grains, le menacent directement et dangereusement. De tels actes sont toujours punis avec la plus grande rigueur¹²⁹. En même temps, les échevins se trouvent placés dans une situation embarrassante dès lors qu'il s'agit de condamner d'autres pratiques relevant elles aussi de l'économie parallèle, mais qui, concrètement, contribuent directement et pour une bonne part à l'approvisionnement des couches les plus modestes – mais aussi les plus « dangereuses » en cas de pénurie – de la population. Plusieurs indices tendent ainsi à prouver que les autorités municipales cherchent à contrôler, plus qu'à éradiquer, un certain nombre d'activités déjà évoquées, à garder l'œil sur leurs acteurs plutôt qu'à les empêcher d'exercer.

Le préambule de l'ordonnance d'avril 1710, interdisant à ceux qui ne sont pas boulangers de vendre du pain et limitant cette activité aux boutiques et aux places prévues à cet effet, reconnaît ainsi ouvertement que « l'indigence du pain dans laquelle l'on a été pendant long-tems, et la difficulté d'avoir des grains, (...) ont obligé de tolérer plusieurs choses contraires à la disposition des ordonnances anciennes et modernes de la police de cette ville »¹³⁰. Cette « tolérance » a donné lieu à des abus auxquels le consulat entend désormais remédier. Mais la phrase montre bien que l'existence d'un marché parallèle était non seulement connue des autorités, mais acceptée dans la mesure où celui-ci permettait de pallier les carences du système d'approvisionnement officiel sans le menacer. Plus subrepticement, et alors que l'évolution de la conjoncture et des pratiques économiques tend à exclure toujours davantage les femmes du marché¹³¹, les autorités urbaines leur ménagent au cas par cas des espaces de survie hors des cadres officiels : ainsi, par exemple, lorsqu'elles accordent à Claire

¹²⁹ Voir chapitre 7.

¹³⁰ A.M.L., FF 015 : Police. Boulangers (7 avril 1710).

¹³¹ Ce lent processus d'élargissement des réseaux, d'accroissement des capitaux nécessaires à toute entreprise économique, d'expansion des flux du commerce et de l'information au détriment d'une économie fondée sur les réseaux locaux, les transactions orales, les échanges à petite échelle, a été signalé par plusieurs auteurs. cf. Hunt (Margaret R.), *The middling sort : commerce, gender and the family in England 1680-1780*, Berkeley, University of California Press, 1996, 343 p., p. 131 ; Thwaites (Wendy), *op. cit.*

Bruyas, épouse d'un affaneur, la permission de vendre de la moutarde pendant trois mois encore, en dépit des protestations des maîtres gardes vinaigriers qui l'ont surprise en infraction, et alors que rien *a priori* ne lui en donne le droit¹³². Ces formes de reconnaissance officielle – bien qu'elle soit temporaire ici – accordée par le corps de ville à des activités relevant de l'économie parallèle, déjà effleurées à propos des usages négociés de l'espace urbain¹³³, ont malheureusement laissé moins de traces à Lyon que dans d'autres villes. A Hull par exemple, les règlements des boulangers prévoient en 1598 la vente par des femmes pauvres de miches de pain que ces derniers leur vendent à crédit, à 13 pour le prix de 12¹³⁴. A Angers, l'échevinage s'oppose en 1712 aux nouveaux statuts des tailleurs d'habits qui interdisent aux femmes d'aller travailler chez les particuliers, afin de ne pas réduire à la misère les 300 familles pauvres qui vivent de ce travail à domicile¹³⁵.

Dernier indice de la relative tolérance manifestée par le consulat à l'égard de certaines pratiques officiellement prohibées : le montant relativement faible des amendes infligées aux contrevenants. L'humanité dont font preuve les juges à l'égard des auteurs de petits délits révèle une fois de plus le hiatus existant entre normes sociales et normes répressives¹³⁶. Les amendes relevées dans les cas d'infractions aux règlements des métiers ne dépassent jamais 30 livres ; dans les deux tiers des cas, elles sont même inférieures à 10 livres. Ici, c'est l'ampleur du délit plus que le sexe de l'accusé qui détermine la plus ou moins grande sévérité des juges. Les femmes pauvres de Saint-Georges, qui accaparent des cerises sur une barque, ne versent que 30 sols, alors qu'une revendeuse accusée d'avoir accaparé 36 perdrix se voit infliger une amende de 30 livres¹³⁷. Même en période de crise, la répression des infractions commises à petite échelle, sans réel danger pour l'approvisionnement urbain dans son ensemble, s'effectue avec une relative indulgence puisque, là encore, la très grande

¹³² A.M.L., HH 222 : Contraventions aux règlements des métiers (5 octobre 1703).

¹³³ Voir chapitre 3.

¹³⁴ Roberts (Michael), « Women and work in sixteenth-century English towns », in Corfield (Penelope J.) et Keene (Derek) (dir.), *Work in towns 850-1850*, Leicester, Leicester University Press, 1990, 250 p., pp. 86-102, p. 93.

¹³⁵ Maillard (Jacques), *Le pouvoir municipal à Angers de 1657 à 1789*, Angers, Presses universitaires d'Angers, 1984, 2 vol., 288 p. et 348 p., p. 283.

¹³⁶ Garnot (Benoît), « La législation et la répression des crimes dans la France moderne », *Revue historique*, 1995, n° 1, pp. 75-90.

¹³⁷ A.M.L., FF 012 : Police. Accaparements (11 février et 7 juin 1713).

majorité des peines sont inférieures à 10 livres. C'est cette somme qui est, par exemple, exigée d'un maître tourneur, accusé en 1710 d'avoir vendu chez lui des grains¹³⁸. Une peine encore inférieure – 6 livres – est infligée trois ans plus tard à un boulanger de la Guillotière qui a envoyé sa servante vendre en ville des miches trop légères¹³⁹. La même année, trois autres boulangers qui vendent aux Terreaux du mauvais pain se voient infliger une amende de 3 livres chacun¹⁴⁰. Un grand nombre de peines sont donc peu dissuasives, même si la répétition des sanctions et la publicité qui en est faite à l'occasion par voie d'affichage permettent de faire entrer peu à peu dans les esprits le caractère illicite de certaines pratiques. Les arguments avancés par les contrevenants pour se défendre répondent d'ailleurs plus ou moins consciemment à ce que les autorités ont envie d'entendre : en se retranchant derrière la pauvreté et le besoin de survivre par tous les moyens, les acteurs de l'économie parallèle ne remettent pas directement en cause le principe même de la loi et semblent dire qu'ils la respecteraient si la nécessité ne les contraignait à l'enfreindre¹⁴¹. Mais lorsque le délit est commis à grande échelle et menace directement les intérêts d'une partie de la population, la sanction se fait alors beaucoup plus lourde : le procureur du roi requiert ainsi à l'encontre du boulanger Farges, qui fournit la plupart des hôteliers de la ville et a vendu ses pains « a faux poids » sans les marquer, ce qui est qualifié de « malversations criminelles », une amende de 150 livres¹⁴².

Ces derniers exemples, en même temps qu'ils illustrent la persistance, jusqu'au début du XVIII^e siècle au moins, de circuits détournés ou illicites d'approvisionnement, montrent bien aussi que l'économie parallèle est loin de constituer un « bloc » homogène et uniforme. De la stratégie de survie au jour le jour au crime économique – par exemple la spéculation sur les blés –, elle englobe différents niveaux d'infraction et fait intervenir des acteurs extrêmement variés. Univers hétérogène et contrasté, le monde de l'économie parallèle entretient en outre avec celui de l'économie légale des rapports étroits et constants. Les acteurs du marché parallèle s'appuient à

¹³⁸ A.M.L., FF 011 : Police. Accaparements (5 avril 1710).

¹³⁹ A.M.L., FF 016 : Police. Boulangers (17 février 1713).

¹⁴⁰ A.M.L., FF 017 : Police. Boulangers forains (12 mai 1713).

¹⁴¹ Deceulaer (Harald) et Jacobs (Marc), « Les implications de la rue : droits, devoirs et conflits dans les quartiers de Gand (XVII^e-XVIII^e siècles) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2002, n° 3, pp. 26-53, p. 33.

¹⁴² A.M.L., FF 016 : Police. Boulangers (14 mai 1713).

l'occasion sur les infrastructures de l'économie « officielle » et nouent avec les artisans et les marchands établis des liens de concurrence et de complémentarité mêlées. Bien plus, l'illicite est présent au cœur même des métiers, de l'artisan ouvrant boutique avant d'avoir achevé sa formation à celui qui utilise la rue pour écouler des marchandises avariées. L'économie légale et l'économie parallèle s'articulent donc à la fois socialement et spatialement. La résurgence en temps de crise d'un certain nombre de pratiques illicites témoigne à l'évidence du caractère vital qu'elles revêtent pour une bonne part de la population, vendeurs ou acheteurs.

Le monde de l'artisanat et du commerce alimentaires se caractérise en définitive par sa complexité, son dynamisme et sa flexibilité. L'imbrication des économies officielle et parallèle montre que le rapport des individus à la loi n'est jamais univoque¹⁴³ et souligne les limites d'une approche de l'économie par les seules sources réglementaires. Le cas de l'activité des femmes, privées pour la plupart d'entre elles d'un statut professionnel reconnu, mais néanmoins omniprésentes dans les échanges, est particulièrement éclairant sur ce point. Il est difficile de conclure, pour la période envisagée, à leur exclusion progressive du marché, phénomène souligné à maintes reprises pour le siècle suivant¹⁴⁴. Si un certain nombre de métiers de bouche lyonnais se dotent au XVII^e siècle de règlements qui limitent formellement l'activité légale des femmes et ne confèrent – sous conditions – de statut véritable qu'aux veuves de maîtres, ces textes reconnaissent aussi implicitement, au travers précisément de ces restrictions, les compétences acquises de manière informelle par les filles et les épouses des maîtres. Plus largement, il semble bien que le statut légal des femmes au sein des métiers et de la société en général ne reflète encore que très partiellement, au XVII^e siècle, le champ véritable de leurs activités et qu'il faille se détacher quelque peu, pour cette période, d'une vision

¹⁴³ Lautier (Bruno), *L'économie informelle dans le Tiers monde*, Paris, La Découverte, 1994, 125 p., p. 45 : cette réflexion relative à l'économie informelle contemporaine est tout à fait applicable aux phénomènes que les archives lyonnaises de l'Ancien Régime ont permis de mieux cerner.

¹⁴⁴ Hafter (Daryl), « Artisans, drudges and the problem of gender in pre-industrial France », *Annales of the Academy of Sciences*, 1985, 441, pp. 82-83 ; Honeyman (Katrina) et Goodman (Jordan), *op. cit.* ; Thwaites (Wendy), *op. cit.*

« misérabiliste » inspirée par les travaux d'Alice Clark¹⁴⁵ et déjà remise en question à plusieurs reprises¹⁴⁶. Non seulement les femmes de tous âges et de condition souvent modeste jouent un rôle central dans les activités de revente, ce qui a été montré un peu partout en Europe, mais elles sont loin d'être systématiquement cantonnées à ces tâches, comme le montrent le cas des marchandes publiques et, au sein même des communautés de métiers, les rôles que s'octroient de fait les épouses, les servantes ou les veuves de maîtres. Les activités économiques des femmes, saisies pour une bonne part grâce aux sources de la répression, permettent d'illustrer, une fois de plus, le décalage existant entre le discours normatif et les pratiques sociales.

D'une manière plus générale, la persistance jusqu'aux premières années du XVIII^e siècle de formes parallèles d'économie, profondément imbriquées avec l'économie officielle, est révélatrice à la fois du hiatus entre le légal et le vécu et des possibles manipulations de la loi par les acteurs de l'échange – qu'il s'agisse de détourner les dispositions du droit marital au profit du commerce ou de jouer de la « tolérance » dont les autorités font preuve à l'égard d'activités illicites. Elle illustre aussi l'échec relatif du processus d'enfermement spatial et institutionnel engagé, au XVII^e siècle, par les autorités, dans leur rêve d'une cité parfaite¹⁴⁷. Non seulement le consulat tolère dans certaines limites, nous l'avons vu, des usages illégaux de l'espace urbain, mais il est souvent contraint de renoncer à une application stricte et aveugle des lois qui régissent l'artisanat et le commerce. L'économie parallèle permet en effet à un certain nombre de petits vendeurs, mais également de consommateurs, de subsister au jour le jour. Chargé de veiller à l'approvisionnement et à la survie de tous les habitants de la cité, le corps de ville cherche, par des ajustements permanents, à établir un équilibre acceptable entre le droit et l'équité en tentant de combler le fossé existant entre la légalité des règlements et leur légitimité¹⁴⁸.

¹⁴⁵ Clark (Alice), *Working life of women in the seventeenth century*, London, Routledge and Kegan Paul, 1919, rééd. 1982, 328 p. ; Hill (Bridget), *Women, work, and sexual politics in eighteenth-century England*, Oxford, Basil Blackwell, 1989, 275 p., et « Women's history: a study in change, continuity or standing still ? », *Women's history review*, 1993, vol. 2, n° 1, pp. 5-22.

¹⁴⁶ Collins (James B.), *op. cit.* ; Earle (Peter), « The female labour market in London in the late seventeenth and early eighteenth centuries », *Economic history review*, 1989, vol. 42, n° 3, pp. 328-353 ; Juratic (Sabine) et Pellegrin (Nicole), *op. cit.*

¹⁴⁷ Foucault (Michel), *Histoire de la folie...*, *op. cit.*, pp. 89-92.

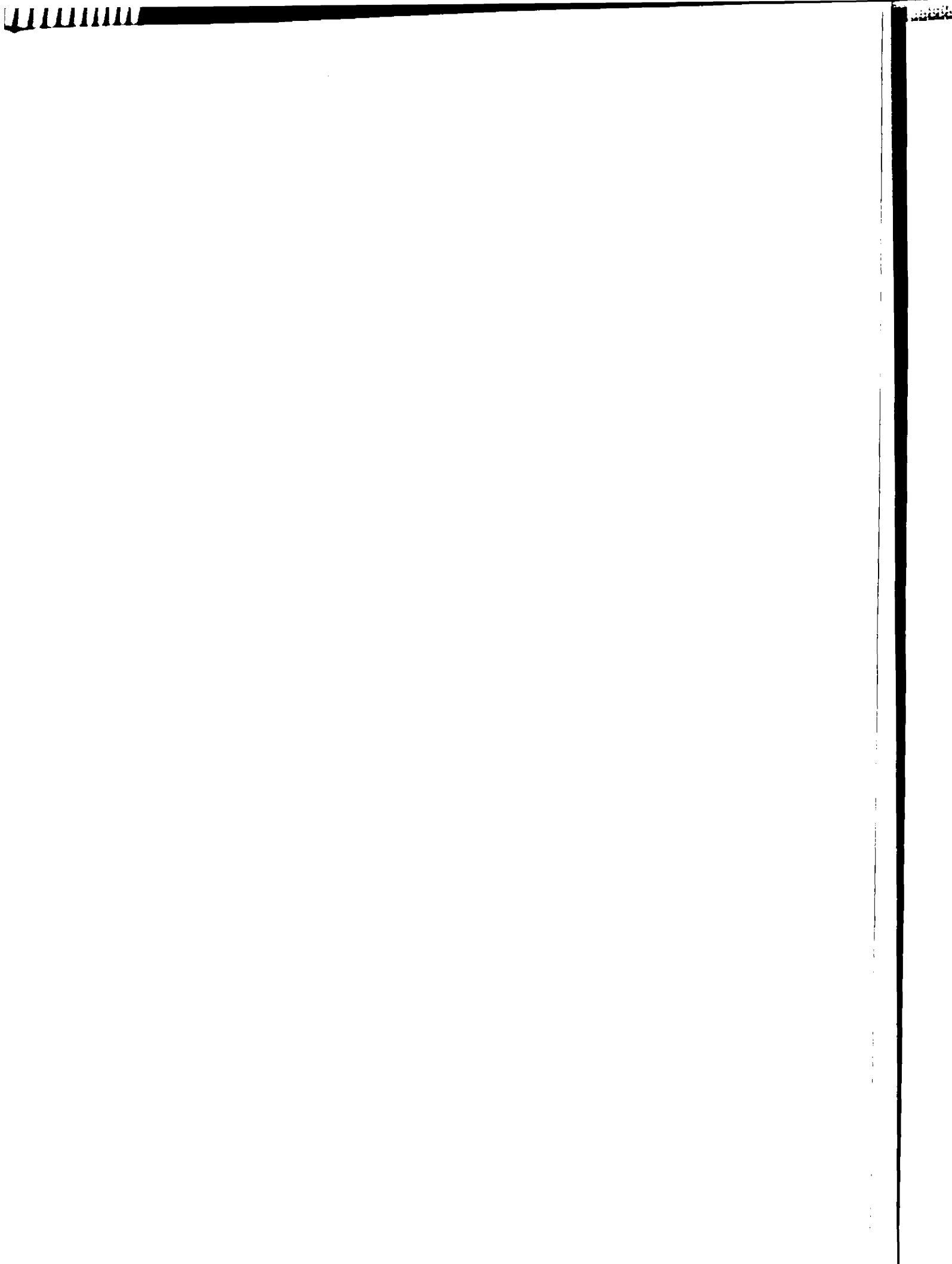
¹⁴⁸ Ago (Renata) (a cura di), *op. cit.*, p. 22.

Or, toucher aux circuits parallèles, comme aux structures matérielles précaires sur lesquelles ils s'appuient parfois, revient, dans un marché élastique et extrêmement sensible, à déréguler les normes implicites de gestion de la cité¹⁴⁹. C'est cette cohérence intrinsèque d'un désordre apparent qui permet d'expliquer les « réponses oscillantes »¹⁵⁰ du consulat à l'égard de l'économie parallèle, qu'il s'efforce de contrôler plutôt que de la faire disparaître complètement. La règle est ainsi constamment aménagée, au gré des reculs ponctuels du corps de ville – que signe, par exemple, le faible montant de certaines amendes. Loin de constituer des signes de faiblesse ou de laxisme de la part des autorités, ces petits arrangements avec la loi représentent bien au contraire des formes subtiles de négociation : il s'agit d'échafauder un compromis entre l'image rêvée d'une ville idéale et la réalité des pesanteurs et des pratiques, de concilier des intérêts collectifs ou particuliers que le consulat est censé défendre avec la même équité, de mener de front enfin les différentes tâches qui incombent par définition à tout corps de ville. Somme toute, c'est par le biais de réajustements infimes et permanents de la règle que ce qui était violence législative peut devenir contrainte acceptée¹⁵¹.

¹⁴⁹ Calabi (Donatella), *op. cit.*, p. 157.

¹⁵⁰ *Ibidem*.

¹⁵¹ Thuderoz (Christian), *Négociations. Essai de sociologie du lien social*, Paris, P.U.F., 2000, 290 p.



LIB
944
-58
-S
MON